



POZOR!

**MIKROVLNNÁ ENERGIE
NEODSTRAŇUJTE TENTO KRYT!**
Opravu smí provádět pouze odborný servis.

(Toto upozornění vystříhnete a nalepte na zadní stranu mikrovlnné trouby.)

Návod k použití

HB 86K572

HB 86K672

Obsah

Bezpečnostní pokyny.....	5
Před instalací.....	5
Upozornění týkající se vaší bezpečnosti	5
Pokyny k mikrovlnné troubě	7
Příčiny škod	10
Ovládací panel	11
Před prvním použitím.....	11
Ovládací panel	11
Tlačítka	12
Otočný volič	12
Displej provozního stavu	13
Kontrola teploty	14
Vnitřní prostor	14
Příslušenství	15
Před prvním použitím.....	17
Nastavení	17
První zahřátí pečicí trouby.....	18
Čištění příslušenství před prvním použitím	19
Zapnutí a vypnutí pečicí trouby	19
Nastavení pečicí trouby	20
Druhy ohřevu.....	20
Nastavení druhu ohřevu a teploty	21
Integrovaná „kuchařka“	23
Nastavení rychloohřevu.....	24
Mikrovlnný ohřev.....	25
Pokyny k nádobám.....	25
Mikrovlnný výkon	26
Nastavení mikrovlnného ohřevu	26
Režim microCombi.....	28
Intenzivní režim microCombi	28
Šetrný režim microCombi	28
Nastavení režimu microCombi	29
Kombinace ohřevu a mikrovln	29
Nastavení kombinace	30
Kombinovaný provoz.....	32
Nastavení kombinovaného provozu	32
Volba programu	33

Obsah

Programová automatika	33
Individuální nastavení	35
Rozmrazování a tepelná úprava pomocí programové automatiky	35
Časové funkce	45
Nastavení budíku	46
Doba tepelné úpravy	46
Posunutí doby ukončení tepelné úpravy	48
Nastavení času	49
Spuštění programu uloženého v paměti	50
Uložení nastavení do paměti	50
Paměť	50
Režim sabat	51
Dětská pojistka	52
Základní nastavení	53
Změna základního nastavení	55
Automatické vypnutí	56
Péče a čištění	56
Čisticí prostředky	58
Čištění skleněného krytu	59
Čištění skleněných tabulí	60
Co dělat v případě poruchy?	63
Tabulka poruch	63
Výměna osvětlení pečicí trouby	64
Výměna těsnění dvířek	65
Zákaznický servis	66
Energie a typy k ochraně životního prostředí	67
Recyklace v souladu s životním prostředím	67
Šetření energií	67

Obsah

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu.....	68
Rozmrazování, ohřívání a vaření s mikrovlnným ohřevem	69
Tipy pro mikrovlnný ohřev	75
Koláče a pečivo	75
Tipy pro pečení	79
Pečení a grilování.....	80
Tipy pro pečení a grilování	88
Nákypy, gratinované pokrmy a toasty.....	88
Hotové pokrmy	90
Mírné pečení.....	91
Nastavení šetrného dovaření	91
Tipy pro šetrné dovaření.....	93
Testovací pokrmy	94
Akrylamid v potravinách.....	96

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 56 dB (A), což představuje váženou hladinu akustického výkonu L_{wa} vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1pW.

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návod najdete na webových stránkách www.siemens-home.com/cz.

Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si prosím pečlivě tento návod k použití. Jen tak můžete Váš spotřebič bezpečně a správně používat.

Návod k použití a instalaci pečlivě uschovejte. Pokud spotřebič předáváte jiné osobě, nezapomeňte přiložit veškerou dokumentaci.

Před instalací

Poškození během přepravy

Po vybalení spotřebič přezkoušejte. Pokud došlo k poškození během přepravy, nesmíte spotřebič zapojit.

Připojení k elektrické síti

Připojení spotřebiče k elektrické síti smí provést pouze odborník. Pokud dojde k poškození spotřebiče vinou neodborného zapojení, nemáte nárok na záruku.

Instalace a zapojení

Dbejte prosím přiloženého návodu k instalaci.

Upozornění týkající se vaší bezpečnosti

Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Děti a dospělí nesmí nikdy používat spotřebič bez dozoru,

- pokud nejsou tělesně či duševně způsobilí,
- nebo pokud jim chybí znalosti či zkušenosti, aby mohli spotřebič správně a bezpečně používat.

Nedopust'te, aby si děti hrály se spotřebičem.

Horký vnitřní prostor pečicí trouby

Nebezpečí popálení!

Nikdy se nedotýkejte horkého povrchu kuchyňských spotřebičů. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch pečicí trouby a topných těles. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Může dojít k úniku horké páry. Uchovávejte spotřebič mimo dosah malých dětí.

Nebezpečí požáru!

Nikdy neuchovávejte hořlavé předměty uvnitř pečicí trouby.

Nikdy neotvírejte dvířka pečicí trouby, pokud ze spotřebiče vychází kouř. Vypněte spotřebič a odpojte síťovou zástrčku, popř. vypněte pojistku v pojistkové skříni.

Nebezpečí zkratu!

Dbejte na to, abyste nezaklínili připojovací kabel elektrospotřebičů v dvířkách horkého vnitřního prostoru. Může dojít k roztavení izolace kabelu.

Nebezpečí popálení!

Nikdy nepřipravujte pokrmy obsahující velké množství vysokoprocentních alkoholických nápojů v pečicí troubě. Hrozí vznícení alkoholických výparů. Používejte jen malé množství vysokoprocentních alkoholických nápojů a otvírejte dvířka opatrně.

Horké příslušenství

Nebezpečí popálení!

Horké příslušenství a nádobí nikdy nevyjímejte ze spotřebiče bez chňapky nebo kuchyňské utěrky.

Poškození dvířek pečicí trouby nebo jejich těsnění

Nebezpečí těžkého poškození zdraví!

Nikdy nepoužívejte spotřebič, pokud došlo k poškození dvířek nebo jejich těsnění. Může dojít k úniku mikrovlnné energie. Spotřebič smíte použít teprve po důkladné opravě.

Zkorodovaný povrch

Nebezpečí těžkého poškození zdraví!

Při nedostatečném čištění může povrch spotřebiče časem zkorodovat. Může dojít k úniku mikrovlnné energie. Abyste tomu zabránili, pravidelně spotřebič čistěte.

Poškozený kryt

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Nikdy neodstraňujte kryt. Spotřebič pracuje s vysokým napětím.

Nebezpečí těžkého poškození zdraví!
Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče, který Vás chrání před únikem mikrovlnné energie.

Horké nebo vlhké okolí

Nebezpečí zkratu!
Nikdy nevystavujte spotřebič velkému teplu nebo vlhku.

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pouze námi školený technik ze zákaznického servisu smí provádět opravy a vyměňovat poškozené přípojné vedení.

Pokud zjistíte vadu na spotřebiči, vypněte pojistku v pojistkové skříni, popř. odpojte síťovou zástrčku. Zavolejte zákaznický servis.

Pokyny k mikrovlnnému ohřevu

Příprava potravin

Nebezpečí požáru!
Používejte mikrovlnný ohřev pouze k přípravě potravin, které jsou určeny ke spotřebě. Použití spotřebiče k jinému účelu může být nebezpečné a může způsobit škody. Např. nahřáté pantofle nebo polštářky s obilnou náplní se mohou vznítit i po několika hodinách.

Nádobí

Nebezpečí poranění!
Nádobí vyrobené z porcelánu a keramiky může mít nepatrné trhliny v úchytech a krytech. Za těmito trhlinami se schovávají dutiny. Vlhkost, která pronikne do těchto dutin, může způsobit puknutí nádobí.

Nikdy nepoužívejte nádobí, které není vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Nebezpečí popálení!

Horké pokrmy mohou zahřát nádobí. Při vyjímání nádobí nebo příslušenství z mikrovlnné trouby proto vždy používejte chňapku nebo kuchyňskou utěrku.

Výkon mikrovlnn a doba tepelné úpravy

Nebezpečí požáru!

Nikdy nenastavujte mikrovlnný ohřev na příliš vysoký výkon nebo dobu tepelné úpravy. Potraviny se mohou vznítit a poškodit spotřebič. Řiďte se údaji uvedenými v tomto návodu k použití.

Obaly

Nebezpečí požáru!

Nikdy neohřívajte pokrmy v obalech udržujících teplotu.

Nikdy neohřívajte potraviny v nádobách z umělé hmoty, papíru nebo jiných hořlavých materiálů bez dozoru!

Nebezpečí popálení!

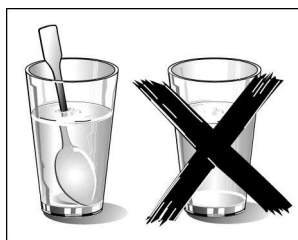
U potravin uzavřených ve vzduchotěsném obalu může dojít k protrnutí tohoto obalu, proto dbejte pokynů na obalu.

Nápoje

Nebezpečí opaření!

Při ohřívání tekutin může dojít k přehřátí tekutiny a tzv. utajenému varu, tzn. že je sice dosaženo teploty varu, ale typické bublinky páry z tekutiny ještě nevystupují. Tekutina se vaří nerovnoměrně, při sebemenším otřesu nádoby však může náhle vykypět a vystříknout.

Při ohřívání tekutiny nezapomeňte vložit do nádoby lžičku. Tak zabráníte přehřátí tekutiny a utajenému varu.



Nebezpečí exploze!
Nikdy neohřívejte nápoje nebo jiné potraviny v pevně uzavřených nádobách.

Nikdy příliš neohřívejte alkoholické nápoje.

Kojenecká výživa

Nebezpečí popálení!
Nikdy neohřívejte kojeneckou výživu v pevně uzavřených nádobách. Vždy odstraňte víčko nebo dudlík.
Po ohřátí obsah dobře zamíchejte nebo nádobou zatřeste, aby se teplo rovnoměrně rozložilo.
Přezkoušejte teplotu, než pokrm podáte dítěti.

Potraviny se skořápkou, slupkou nebo kůží

Nebezpečí popálení!
Nikdy nevařte vejce ve skořápce. Nikdy neohřívejte vejce vařená natvrdo. Mohou explodovat i po vyjmutí z mikrovlnné trouby.
Totéž platí i pro koryše.
Pokud připravujete sázená vejce nebo vejce ve skle, nezapomeňte předem propíchnout žloutek.

U potravin s pevnou slupkou nebo kůží, jako jsou např. jablka, rajčata, brambory nebo párky, může slupka nebo kůže prasknout. Před ohříváním proto slupku nebo kůži propíchněte.

Sušení potravin

Nebezpečí požáru!
Nikdy nesušte potraviny v mikrovlnné troubě.

Potraviny s nízkým obsahem vody

Nebezpečí požáru!
Nikdy nerozmrazujte nebo neohřívejte potraviny s nízkým obsahem vody, jako např. chléb, na příliš vysoký výkon nebo příliš dlouho.

Jedlý olej

Nebezpečí požáru!
Nikdy neohřívejte výhradně jedlý olej v mikrovlnné troubě.

Příčiny škod

Plech na pečení, hliníková fólie nebo nádobí na dně vnitřního prostoru pečicí trouby

Na dno vnitřního prostoru pečicí trouby nepokládejte plech na pečení nebo nádobí. Nezakrývejte dno vnitřního prostoru pečicí trouby hliníkovou fólií. Dojde k nahromadění tepla. Doba pečení a smažení nebude souhlasit a smaltovaný povrch bude poškozen.

Hliníkové misky

Nepoužívejte hliníkové misky. Při jejich použití vzniká jiskření, které škodí Vašemu spotřebiči.

Voda v horkém vnitřním prostoru pečicí trouby

Nikdy nelijte vodu do horkého vnitřního prostoru pečicí trouby. Vzniká vodní pára a prudká změna teploty může poškodit smaltovaný povrch.

Vlhké potraviny

Vlhké potraviny neuchovávejte delší dobu v uzavřeném vnitřním prostoru pečicí trouby. Dojde k poškození smaltovaného povrchu.

Neskladujte pokrmy ve spotřebiči. To může vést ke korozi.

Ovocná šťáva

U velmi šťavnatých ovocných koláčů neobkládejte univerzální pánve příliš hustě. Ovocná šťáva kapající z pánve zanechává skvrny, které již nejdou odstranit.

Chladnutí pečicí trouby s otevřenými dvířky

Vnitřní prostor pečicí trouby nechte vychladnout jen se zavřenými dvířky. Nevkládejte nic do dvířek spotřebiče. I malá štěrbina může časem způsobit poškození předních stěn nábytku, který se nachází v blízkosti spotřebiče.

Silně znečištěné těsnění dvířek

Pokud dojde k silnému znečištění těsnění, dvířka pečicí trouby se během provozu nezavírají správně. Přední stěny nábytku nacházejícího se v blízkosti spotřebiče se mohou poškodit.

Těsnění dvířek pečicí trouby udržujte vždy v čistotě.

Dvířka pečicí trouby jako sedadlo nebo odkládací prostor

Nesedejte si ani nestoupejte na otevřená dvířka pečicí trouby ani na ně nepokládejte nádobí nebo příslušenství.

Přeprava spotřebiče

Při přepravě spotřebič nenoste ani nedržte za madlo dvířek. Madlo nevydrží hmotnost spotřebiče a může se ulomit.

Provoz mikrovlnné trouby bez potravin

Mikrovlnnou troubu zapínejte pouze tehdy, pokud jste do ní vložili potraviny, jinak může dojít k přetížení spotřebiče. Výjimku tvoří krátký test nádobí (viz pokyny k nádobí).

Před prvním použitím

Zde se seznámíte s Vaším novým spotřebičem. Vysvětlíme Vám ovládací panel a jednotlivé ovládací prvky. Dále obdržíte informace týkající se vnitřního prostoru spotřebiče a jeho příslušenství.

Ovládací panel

Tady vidíte přehled ovládacích prvků. Ovládací panely se mohou mírně lišit v závislosti na typu spotřebiče.



Tlačítka

Symbol	Funkce tlačítka
	Zapnutí a vypnutí pečicí trouby
	Druh ohřevu
	Automatický program
	Krátké stisknutí = volba paměti Dlouhé stisknutí = uložení nastavení do paměti
	Volba režimu microCombi
	Posunutí doleva v oblasti nastavení
	Posunutí doprava v oblasti nastavení
	Otevření a zavření nabídky „Časové funkce“
	Aktivace/deaktivace dětské pojistky
	Připojení rychloohřevu
	Krátké stisknutí = informace Dlouhé stisknutí = otevření nebo zavření nabídky „Základní nastavení“
	Krátké stisknutí = zahájení/zastavení provozu Dlouhé stisknutí = přerušení provozu
	Kombinovaný provoz
90	Mikrovlnný výkon 90 W
180	Mikrovlnný výkon 180 W
360	Mikrovlnný výkon 360 W
600	Mikrovlnný výkon 600 W
900	Mikrovlnný výkon 900 W

Otočný volič

Pomocí otočného voliče můžete změnit všechny navrhované a nastavené hodnoty.

Otočný volič je zápusťný. Stiskněte otočný volič, abyste jím mohli otáčet.

Displej provozního stavu

Displej provozního stavu je rozdělen do několika oblastí:

- stavový řádek;
- oblasti nastavení;
- ukazatel směru otáčení.



Stavový řádek

Stavový řádek se nachází nahoře na displeji provozního stavu a slouží k zobrazení času, zvoleného provozu, pokynů, informací a nastavených časových funkcí.

Oblasti nastavení

V obou oblastech nastavení se ukazují nastavené hodnoty, které můžete změnit. Oblast, ve které se právě nacházíte, je světlá s černým písmem. Zde můžete provádět změny.

Pomocí navigačních tlačítek < a > přejdete z jedné oblasti do druhé. Jakým směrem můžete jít, vidíte na šipkách < a > zobrazených v oblastech nastavení.

Po startu jsou obě oblasti nastavení tmavé s bílým písmem.

Ukazatel směru otáčení

UKazatel ↻ ukazuje, jakým směrem můžete pohybovat otočným voličem.

↻ = Otočte voličem doprava.

↻ = Otočte voličem doleva.

Pokud jsou zobrazeny obě směrové šipky, můžete pohybovat otočným voličem oběma směry.

Kontrola teploty

Indikátor kontroly teploty ve formě pěti sloupečků signalizuje fáze ohřevu nebo zbytkové teplo ve vnitřním prostoru pečicí trouby.

Fáze ohřevu

Po startu se ve stavovém řádku objeví pět sloupečků. Nastavená teplota je dosažena po vyplnění posledního sloupečku.



Pokud jste nastavili grilovací stupeň nebo mikrovlnný výkon, sloupečky se neobjeví.

Během ohřevu můžete pomocí tlačítka **i** zjistit aktuální teplotu. Kvůli tepelné setrvačnosti se zobrazená teplota může nepatrně lišit od skutečné teploty ve vnitřním prostoru pečicí trouby.

Zbytkové teplo

Po vypnutí ukazuje kontrola teploty zbytkové teplo ve vnitřním prostoru pečicí trouby. Je-li poslední sloupeček vyplněn, má vnitřní prostor pečicí trouby teplotu cca 300 °C. Ukazatel teploty zmizí, když teplota klesne na cca 60 °C.

Vnitřní prostor

Chladicí ventilátor

Spotřebič je vybaven chladicím ventilátorem.

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Horký vzduch uniká nad dvířky pečicí trouby. **Pozor!** Při zakrytí ventilačního otvoru hrozí přehřátí pečicí trouby.

Po ukončení provozu chladicí ventilátor ještě určitou dobu dobíhá.

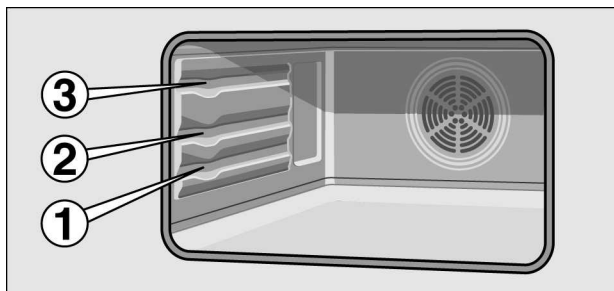
Pokyny:

Při mikrovlnném provozu zůstává vnitřní prostor spotřebiče chladný. Přesto se zapne chladicí ventilátor a může dobíhat i po ukončení mikrovlnného provozu.

Na okénku ve dvířkách spotřebiče, na jeho vnitřních stěnách a dnu se může vyskytovat kondenzovaná voda. Tento jev je normální a nijak neovlivňuje činnost mikrovln. Po ukončení provozu spotřebiče kondenzovanou vodu otřete.

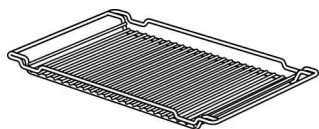
Příslušenství

Příslušenství můžete zasunout do pečicí trouby ve 3 různých úrovních.



Když se příslušenství ohřeje, může se zdeformovat. Jakmile opět vychladne, deformace zmizí, aniž by nějak ovlivnila jeho funkci.

Příslušenství si můžete dokoupit v zákaznickém servisu, ve specializovaném obchodě nebo na internetu. Při nákupu prosím uveďte číslo HZ.



Rošt

Pro nádoby, koláčové formy, pečeně a grilované kousky. Rošt můžete používat zakřivením nahoru  nebo dolů .



Univerzální pánev HZ86U000

Pro velké pečeně, suché a šťavnaté koláče, nákypy a gratinované pokrmy. Pánev můžete také použít k zachycení tuku, pokud grilujete maso přímo na roštu. K tomuto účelu zasuňte univerzální pánev na úroveň 1. Univerzální pánev zasuňte do pečicí trouby skosenou stranou směrem ke dvířkům.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství si můžete dokoupit v zákaznickém servisu nebo ve specializovaném obchodě. Rozsáhlou nabídku příslušenství k Vaší pečicí troubě najdete v našich prospektech nebo na internetu. Dostupnost příslušenství a možnost jeho objednání online je v každé zemi odlišná. Podívejte se prosím do prodejních podkladů.

HZ86B000 Smaltovaný plech na pečení

Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby skosenou stranou směrem ke dvířkům, a to až nadoraz.

HZ915000 Skleněný pekáč

Skleněný pekáč se hodí k přípravě dušených pokrmů a nákypů v pečicí troubě. Je zvláště vhodný pro pečicí automatiku.

HZ86G000 Skleněná pánev

Pro velké pečeně, šťavnaté koláče, nákypy a gratinované pokrmy. Slouží k zachycení šťávy z masa, pokud grilujete přímo na roštu. K tomuto účelu zasuňte skleněnou pánev na úroveň 1.

Skleněnou pánev můžete také použít jako odstavnou plochu při mikrovlnném provozu.

Nabídka zákaznického servisu

Pro Vaše domácí spotřebiče si můžete v zákaznickém servisu, ve specializovaném obchodě nebo v internetovém obchodě dané země dokoupit vhodné čisticí prostředky nebo jiné příslušenství. Při nákupu vždy uveďte příslušné číslo požadovaného zboží.

Utěrky určené k péči o plochy z nerezové oceli
Zboží č. 311134

Zredukuje usazování nečistot. Díky impregnaci speciálním olejem bude povrch spotřebičů z nerezové oceli optimálně ošetřen.

Gel k čištění pečicí trouby
Zboží č. 463582

K čištění vnitřního prostoru pečicí trouby. Gel je bez zápachu.

Utěrka z mikrovlákna s voštinovou strukturou Zboží č. 460770	Hodí se zvláště k čištění citlivých povrchů jako je např. sklo, sklokeramika, nerezová ocel nebo hliník. Utěrka z mikrovlákna odstraní jedním otřením zbytky vody a mastnoty.
Pojistka dvířek Zboží č. 612594	Aby děti nemohly otevřít dvířka pečicí trouby. Způsob přišroubování pojistky závisí na typu spotřebiče. Dbejte listu, který je k pojistce přiložen.

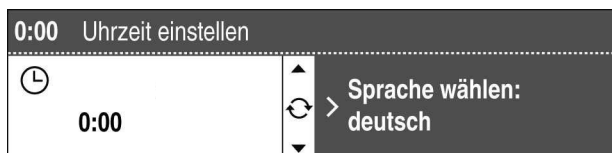
Před prvním použitím

Zde se dozvíte, co musíte učinit, než poprvé přistoupíte k přípravě pokrmů ve Vaší pečicí troubě.

- Nastavte aktuální čas.
- Pokud je třeba, změňte jazyk pro zobrazení textu.
- Zahřejte pečicí troubu.
- Vyčistěte příslušenství.
- Přečtěte si bezpečnostní pokyny na začátku návodu k použití. Jsou velmi důležité.

Nastavení

Po připojení spotřebiče k elektrické síti se nahoře ve stavovém řádku objeví text „Nastavte aktuální čas“. Nastavte aktuální čas a v případě potřeby i jazyk pro zobrazení textu. Přednastaven je německý jazyk.



Nastavení aktuálního času a změna jazyka

1. Pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas.
2. Pomocí tlačítka > přejděte do pravé oblasti nastavení, abyste mohli změnit jazyk.

3. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný jazyk.

4. Stiskněte tlačítko .

Jazyk a čas jsou uloženy. Aktuální čas se zobrazí na displeji provozního stavu.

Jazyk můžete kdykoliv změnit. Podívejte se do kapitoly „Základní nastavení“.

První zahřátí pečicí trouby

Abyste odstranili vůni novoty, nechte pečicí troubu běžet naprázdno při zavřených dvířkách.

Dbejte na to, aby ve vnitřním prostoru pečicí trouby nezůstaly žádné zbytky obalů, např. styroporové kuličky.

Během zahřívání pečicí trouby větrejte kuchyň.

Nastavte druh ohřevu  Horní/dolní ohřev a teplotu 240 °C.

1. Stiskněte tlačítko ^{on}_{off}.
Objeví se logo Siemens.
2. Hned poté stiskněte tlačítko .
Objeví se návrh Horký vzduch 3D  a teplota 160 °C.
3. Pomocí otočného voliče změňte druh ohřevu na  Horní/dolní ohřev.
4. Pomocí tlačítka > přejděte k nastavení teploty a pomocí otočného voliče změňte teplotu na 240 °C.
5. Stiskněte tlačítko ^{start}_{stop}.
Provoz je zahájen.
7. Po 60 minutách vypněte pečicí troubu pomocí tlačítka ^{on}_{off}.
Na displeji provozního stavu se objeví čas. Indikátor kontroly teploty ukazuje zbytkové teplo ve vnitřním prostoru pečicí trouby.

Podrobnější informace týkající se nastavení druhu ohřevu a teploty si můžete přečíst v kapitole „Nastavení pečicí trouby“.

Čištění příslušenství před prvním použitím

Před prvním použitím příslušenství řádně vyčistěte v horké vodě s trochou prostředku na mytí nádobí a otřete měkkou utěrkou.

Zapnutí a vypnutí pečicí trouby

Pomocí tlačítka  zapnete a vypnete kompaktní pečicí troubu s integrovaným mikrovlnným výkonem.

Zapnutí

Stiskněte tlačítko .
Objeví se logo Siemens.
Zvolte požadovaný druh provozu.

- Tlačítko 90, 180, 360, 600 nebo 900 W pro mikrovlnný výkon.
- Tlačítko  = druh ohřevu.
- Tlačítko  = automatický program.
- Tlačítko  = uložená nastavení paměti.
- Tlačítko  = režim microCombi.
- Tlačítko  = kombinovaný provoz.

Pokud jste během několika sekund nezvolili žádný druh provozu, objeví se ve stavovém řádku text „Zvolte funkci“.

V jednotlivých kapitolách se dozvíte, jak nastavíte Váš spotřebič.

Vypnutí

Stiskněte tlačítko .
Pečicí trouba se vypne.

Nastavení pečicí trouby

V této kapitole si můžete přečíst:

- jaké druhy ohřevu máte k dispozici;
- jak nastavíte druh ohřevu a teplotu;
- jak vyberete pokrm z nastavených doporučení;
- a jak nastavíte rychloohřev.

Druhy ohřevu

Máte k dispozici velký počet druhů ohřevu. Tak můžete zvolit pro každý pokrm optimální způsob přípravy.

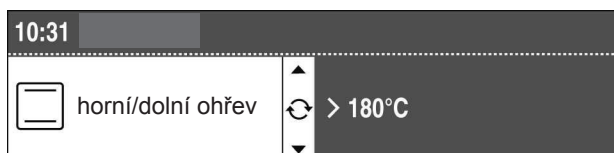
Druh ohřevu a teplotní rozmezí	Použití
 3D horký vzduch 30 - 250 °C	K pečení koláčů a drobného pečiva na dvou úrovních.
 Horký vzduch 30 - 250 °C	K pečení třených koláčů ve formě na jedné úrovni.
 Horní/dolní ohřev 30 - 300 °C	K pečení na jedné úrovni. Obzvláště vhodné pro koláče s vlhkou oblohou (např. sýrový koláč) a pro koláče na plech.
 Intenzivní ohřev 100 - 300 °C	Pro pokrmy s křupavým dnem (např. quiche - francouzský slaný koláč). Teplo přichází seshora a obzvláště silně zespodu.
 Dolní ohřev 30 - 200 °C	Pro pokrmy a pečivo, které mají na spodní straně více zezlátnout nebo se má vytvořit křusta. Ke konci doby pečení zapněte krátce dolní ohřev.
 Cirkulační gril 100 - 250 °C	Pro drůbež a větší kousky masa.
 Velkoplošný gril 1 (slabý), 2 (střední), 3 (silný)	Ke grilování steaků, uzenin, toastů nebo kousků ryb ve větším množství.
 Maloplošný gril 1 (slabý), 2 (střední), 3 (silný)	Ke grilování steaků, uzenin, toastů nebo kousků ryb v malém množství.

 Mírné pečení 70 - 100 °C	Pro jemné kousky masa, které mají být středně propečené, růžové nebo přesně podle Vaší chuti.
 Nahřívání 30 - 70 °C	K nahřívání porcelánového nádobí.
 Udržování teploty pokrmů 60 - 100 °C	K udržování teploty pokrmů.

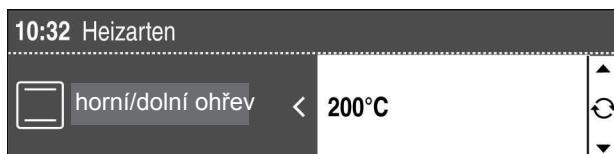
Nastavení druhu ohřevu a teploty

Příklad na obrázku: Horní/dolní ohřev, 200 °C.

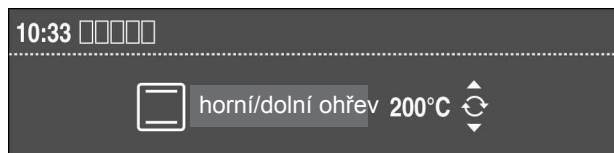
1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji provozního stavu se objeví návrh 3D horký vzduch 3D, 160 °C.
2. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný druh ohřevu.



3. Pomocí tlačítka > přejděte k nastavení teploty a pomocí otočného voliče změňte teplotu.



4. Stiskněte tlačítko  ^{start}_{stop}.
Provoz je zahájen.



5. Když je pokrm hotový, vypněte pečící troubu pomocí tlačítka  ^{on}_{off} nebo nastavte jiný druh provozu.

Tipy pro nastavení:

Změna teploty nebo grilovacího stupně

To je kdykoliv možné. Pomocí otočného voliče změňte teplotu nebo grilovací stupeň.

Občasné otevření dvířek pečicí trouby

Dojde k zastavení provozu. Symbol  bliká. Po zavření dvířek pečicí trouby stiskněte opět tlačítko , abyste obnovili provoz pečicí trouby.

Zastavení provozu

Krátce stiskněte tlačítko . Symbol  bliká. Došlo ke krátkodobému zastavení provozu pečicí trouby. Stiskněte opět tlačítko , abyste obnovili provoz pečicí trouby.

Přerušení provozu

Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté, dokud se ve stavovém řádku neobjeví text „Zvolte činnost“. Spotřebič můžete znovu nastavit.

Informace

Krátce stiskněte tlačítko . Pro každou informaci opět krátce stiskněte tlačítko . Před startem obdržíte informace týkající se druhu ohřevu, zásuvných úrovní a příslušenství. Po startu se můžete dotázat na teplotu ve vnitřním prostoru pečicí trouby.

Nastavení doby tepelné úpravy

Podívejte se do kapitol „Časové funkce a Nastavení doby tepelné úpravy“.

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Podívejte se do kapitol „Časové funkce a Posunutí doby ukončení tepelné úpravy“.

Integrovaná „kuchařka“

Pokud zvolíte pokrm z doporučených nastavení, nemusíte přemýšlet nad optimálním nastavením Vašeho spotřebiče. Všechny hodnoty jsou již přednastaveny. Můžete si vybrat z mnoha různých kategorií. Najdete zde velký počet pokrmů s už přednastavenými hodnotami (např. koláč, chléb, drůbež, maso a divočina, nákypy, hotové produkty). Teplotu a dobu tepelné úpravy můžete změnit. Druh ohřevu změnit nelze.

Přes několik úrovní se dostanete až k jednotlivým pokrmům. Vyzkoušejte to a vyberte si některý z rozmanitých pokrmů.

Výběr pokrmu

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji provozního stavu se objeví návrh 3D-horký vzduch  a teplota 160 °C.
2. Otočte voličem doleva na  integrovanou kuchařku.
3. Pomocí tlačítka  přejděte k první kategorii pokrmů a vyberte pomocí otočného voliče požadovanou kategorii.

Pomocí tlačítka  přejděte na další úroveň. Pomocí otočného voliče se posuňte k dalšímu výběru. Nakonec se objeví nastavení pro zvolený pokrm.

4. Stiskněte tlačítko .

Provoz je zahájen. Přednastavená doba tepelné úpravy  ve stavovém řádku viditelně ubíhá.

Doba tepelné úpravy uběhla

Zazní signál. Pečicí trouba už nehřeje. Ve stavovém řádku se objeví  0:00. Pomocí tlačítka  můžete signál předčasně zrušit.

Tipy pro nastavení:

Změna teploty nebo grilovacího stupně

To je kdykoliv možné, a to pomocí otočného voliče.

Změna doby tepelné úpravy

Stiskněte tlačítko  a přejděte pomocí tlačítka  k době tepelné úpravy. Pomocí otočného voliče změňte dobu tepelné úpravy. Stiskněte tlačítko .

Informace

Stiskněte krátce tlačítko . Pro každou informaci stiskněte tlačítko .

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Podívejte se do kapitol „Časové funkce a Posunutí doby ukončení tepelné úpravy“.

Nastavení rychloohřevu

Vhodné druhy ohřevu

3D-horký vzduch
Horký vzduch
Horní/dolní ohřev
Intenzivní ohřev

Vhodné teploty

Rychloohřev nefunguje, pokud nastavená teplota leží pod 100 °C. Pokud je teplota ve vnitřním prostoru pečicí trouby jen nepodstatně nižší než nastavená teplota, není rychloohřev nutný a nezapne se.

Nastavení rychloohřevu

Předpoklad: Musíte nastavit vhodný druh ohřevu a vhodnou teplotu. Stiskněte tlačítko »»»» pro rychloohřev. Ve stavovém řádku se objeví symbol »»»». Sloupečky kontroly teploty se plní.

Rychloohřev je dokončen po vyplnění všech sloupečků. Uslyšíte krátký signál. Symbol »»»» zmizí. Vložte pokrm do vnitřního prostoru pečicí trouby.

Přerušení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko »»»». Symbol zmizí.

Pokyny

Pokud změníte druh ohřevu, dojde k přerušení rychloohřevu.

Nastavená doba tepelné úpravy ubíhá nezávisle na rychloohřevu ihned po startu.

Během rychloohřevu můžete pomocí tlačítka i zjistit aktuální teplotu vnitřního prostoru pečicí trouby.

Abyste docílili rovnoměrného propečení, vložte Váš pokrm do vnitřního prostoru pečicí trouby teprve po ukončení rychloohřevu.

Mikrovlnný ohřev

Mikrovlny se v potravinách přeměňují v teplo. Mikrovlnný ohřev můžete používat samotně nebo jej kombinovat s jiným druhem ohřevu. Obdržíte informace k nádobí a můžete si zde přečíst, jak nastavíte mikrovlnný ohřev.

Pokyn

V kapitole „Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu“ najdete příklady k rozmrazování, ohřívání a vaření v mikrovlnné troubě.

Pokyny k nádobí

Vhodné nádobí

Hodí se žáruvzdorné nádobí ze skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky nebo umělé hmoty odolné vůči horku. Všechny tyto materiály propouštějí mikrovlny.

Můžete použít totéž nádobí, ve kterém budete pokrm servírovat. Vyhněte se tak přemísťování pokrmů z jedné nádoby do druhé.

Nádobí se zlatým nebo stříbrným dekorem používejte pouze tehdy, pokud se výrobce zaručuje, že toto nádobí je vhodné k použití v mikrovlnné troubě.

Nevhodné nádobí

Nevhodné pro použití v mikrovlnné troubě je kovové nádobí. Kov nepropouští mikrovlny. Pokrmu ohřívané v kovových nádobách zůstanou studené.

Pozor! Kov, např. lžička ve sklenici, musí být vzdálen minimálně 2 cm od stěn pečicí trouby a od vnitřní stěny dvířek. Jiskry mohou poničit vnitřní skleněnou výplň dvířek.

Test nádobí

Nikdy nezapínejte mikrovlnnou troubu, aniž byste do ní vložili pokrm. Jedinou výjimku tvoří následující test nádobí.

Pokud si nejste jistí, zda je Vaše nádobí vhodné k použití v mikrovlnné troubě, proveďte následující test:

Postavte prázdné nádobí na ½ až 1 minutu při maximálním výkonu do Vašeho spotřebiče. Přezkoušejte občas teplotu. Nádobí by mělo zůstat studené, popř. vlažné. Pokud je nádobí horké nebo vznikají jiskry, není vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Mikrovlnný výkon

Pomocí tlačítek nastavte požadovaný mikrovlnný výkon.

90 W	rozmrazování choulostivých pokrmů
180 W	rozmrazování a následná tepelná úprava
360 W	tepelná úprava masa a ohřívání choulostivých pokrmů
600 W	ohřívání a tepelná úprava pokrmů
900 W	ohřívání tekutin

Po stisknutí tlačítka se rozsvítí indikátor zvoleného výkonu.

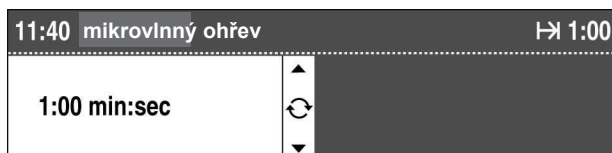
Pokyn

Mikrovlnný výkon 900 W můžete nastavit maximálně na 30 minut. U všech ostatních výkonů je možná doba trvání až 90 minut.

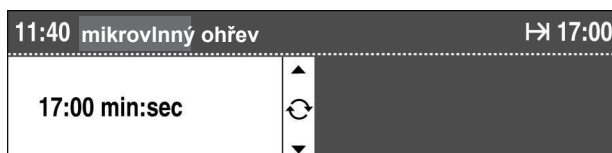
Nastavení mikrovlnné trouby

Příklad na obrázku: Mikrovlnný výkon 360 W, doba tepelné úpravy 17 minut.

1. Stiskněte tlačítko pro požadovaný mikrovlnný výkon.
Tlačítko svítí.



2. Pomocí otočného voliče nastavte dobu tepelné úpravy.



3. Stiskněte tlačítko ^{start}_{stop}.
Provoz je zahájen. Doba tepelné úpravy viditelně ubíhá.

Doba tepelné úpravy uběhla

Zazní signál. Provoz mikrovlnné trouby je ukončen. Ve stavovém řádku se objeví $\rightarrow$ 0:00. Akustický signál můžete předčasně zrušit pomocí tlačítka $\ominus$.

Tipy pro nastavení:

Občasné otevírání dvířek spotřebiče

Dojde k zastavení provozu spotřebiče. Po zavření dvířek krátce stiskněte tlačítko $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\square}}$, abyste obnovili provoz spotřebiče.

Zastavení provozu

Krátce stiskněte tlačítko $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\square}}$. $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\square}}$ bliká. Provoz spotřebiče je krátkodobě zastaven. Stiskněte opět tlačítko $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\square}}$, abyste obnovili provoz spotřebiče.

Změna doby tepelné úpravy

Dobu tepelné úpravy můžete kdykoliv změnit, a to pomocí otočného voliče.

Přerušení provozu

Stiskněte tlačítko $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\square}}$ a držte ho stisknuté, dokud se ve stavovém řádku neobjeví text „Zvolte funkci“. Můžete znovu nastavit spotřebič.

Režim microCombi

Přitom se k běžnému druhu ohřevu automaticky zapne mikrovlnný výkon, což vede ke zkrácení doby tepelné úpravy pokrmu. Jednoduše nastavte teplotu uvedenou v receptu a snižte dobu tepelné úpravy na polovinu.

Šetrný režim microCombi

Tento režim je vhodný pro koláče pečené ve formě:

- třený koláč, např. mramorový, královský (koláč z třeného těsta s rozinkami, korintkami a citronátem pečený v chlebičkové formě) nebo ovocný;
- koláč z křehkého těsta se šťavnatou náplní, např. zakrýlý jablečný koláč nebo tvarohový koláč;
- koláč připravený z pečicí směsi;
- kynutý koláč, např. růžový koláč (suchý koláč slepený z kousků těsta zatočených do podoby šneka s oříšky a rozinkami).

Také u pečeně můžete dobu tepelné úpravy zkrátit na polovinu.

Používejte tmavé pečicí formy z kovu nebo umělé hmoty. Pro pečeně je vhodná žáruvzdorná skleněná forma s víkem nebo bez víka.

Intenzivní režim microCombi

Tento druh ohřevu je vhodný pro:

- drůbež, např. kuře;
- nákypy, např. těstovinový nákyp;
- gratinované pokrmy, např. gratinované brambory;
- zapečenou rybu, čerstvou i zmrazenou.

Používejte žáruvzdorné nádoby ze skla nebo keramiky.

Nastavení režimu microCombi

Pokud jsou v receptu uvedeny údaje pro různé druhy ohřevu, zvolte nastavení pro horní/dolní ohřev. Doba tepelné úpravy uvedená v receptu by neměla být nižší než 30 minut.

Vložte pokrm do studeného vnitřního prostoru pečicí trouby. Pokrm postavte doprostřed roštu na zásuvnou úroveň 1.

1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji provozního stavu se objeví Šetrný režim microCombi, 180 °C. Ve stavovém řádku se objeví návrh $\rightarrow$ 20:00 minut.

Pomocí otočného voliče nastavte intenzivní režim microCombi. Objeví se Intenzivní režim microCombi, 200 °C.

2. Pomocí tlačítka $>$ přejděte k nastavení teploty a pomocí otočného voliče nastavte teplotu.
3. Stiskněte tlačítko  a pomocí tlačítka $\rightarrow$ přejděte k době tepelné úpravy.
4. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou dobu tepelné úpravy.
5. Pomocí tlačítka  zavřete nabídku.
6. Stiskněte tlačítko  ^{start}_{stop}.

Provoz je zahájen. Doba tepelné úpravy viditelně ubíhá.

Doba tepelné úpravy uběhla

Zazní signál. Provoz je ukončen. Akustický signál můžete předčasně zrušit pomocí tlačítka . Ve stavovém řádku se objeví $\rightarrow$ 0:00.

Kombinace ohřevu a mikrovln

Přitom je v provozu druh ohřevu současně s mikrovlnným ohřevem. Vaše pokrmy budou díky mikrovlnám rychleji hotové a přitom dozlatova upečené. Můžete nastavit dobu tepelné úpravy až 90 minut.

Vhodné druhy ohřevu

- 3D-horký vzduch
- Horký vzduch

1. Horní/dolní ohřev
2. Cirkulační gril
3. Velkoplošný gril
4. Maloplošný gril

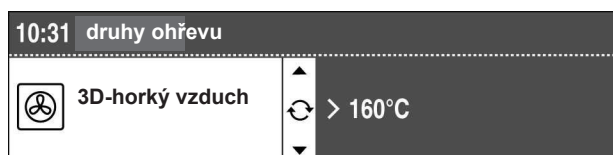
Vhodné mikrovlnné výkony

S konvenčním ohřevem můžete kombinovat všechny druhy mikrovlnného výkonu kromě 900 W.

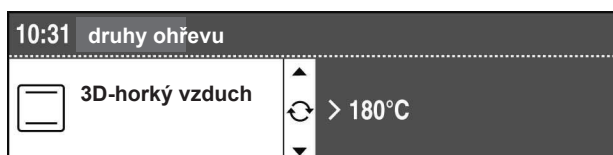
Nastavení kombinace

Příklad na obrázku: Horní/dolní ohřev, 200 °C a mikrovlnný výkon 360 W, 17 minut.

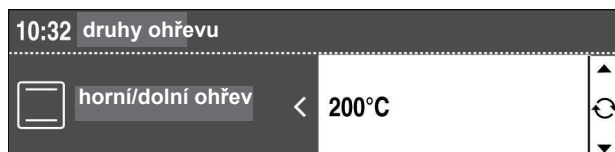
1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji provozního stavu se objeví návrh Horký 3D-horký vzduch 3D, 160 °C.



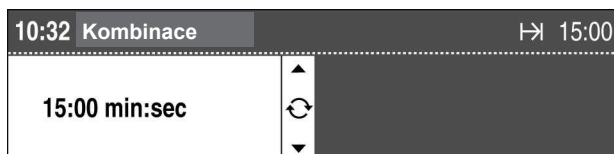
2. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný druh ohřevu.



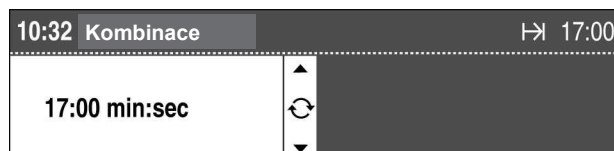
3. Pomocí tlačítka  přejděte k teplotě a pomocí otočného voliče nastavte požadovanou teplotu.



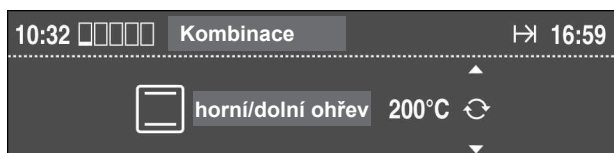
4. Stiskněte tlačítko pro požadovaný mikrovlnný výkon.
Tlačítko svítí.



5. Pomocí otočného voliče nastavte dobu tepelné úpravy.



6. Stiskněte tlačítko ^{start}/_{stop}.



Provoz je zahájen. Doba tepelné úpravy viditelně ubíhá.

**Doba tepelné úpravy
uběhla**

Zazní signál. Provoz je ukončen. Ve stavovém řádku se objeví I→ 0:00. Akustický signál můžete předčasně zrušit pomocí tlačítka

Tipy pro nastavení:

**Občasné otevření dvířek
pečicí trouby**

Dojde k zastavení provozu spotřebiče. ^{start}/_{stop} bliká. Po zavření dvířek krátce stiskněte tlačítko ^{start}/_{stop}, abyste obnovili provoz spotřebiče.

Zastavení provozu

Stiskněte tlačítko ^{start}/_{stop}. Dojde ke krátkodobému zastavení provozu spotřebiče. ^{start}/_{stop} bliká. Stiskněte opět tlačítko ^{start}/_{stop}, abyste obnovili provoz spotřebiče.

**Změna teploty nebo
grilovacího stupně**

To je kdykoliv možné. Pomocí otočného voliče změňte teplotu nebo grilovací stupeň.

Přerušování provozu

Stiskněte tlačítko ^{start}/_{stop} a držte je stisknuté, dokud se ve stavovém řádku neobjeví text „Zvolte funkci“. Můžete znovu nastavit spotřebič.

**Posunutí doby ukončení
tepelné úpravy**

Podívejte se do kapitoly „Časové funkce“.

Kombinovaný provoz

Při kombinovaném provozu můžete nastavit až tři druhy provozu za sebou a poté zahájit provoz spotřebiče.

Předpoklad:

Pro každý krok musíte nastavit dobu tepelné úpravy.

■ Všechny druhy ohřevu s výjimkou režimu microCombi (šetrného i intenzivního).

■ Mikrovlnný výkon.

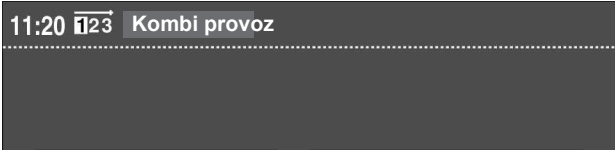
■ Kombinace ohřevu a mikrovln.

Používejte vždy žáruvzdorné nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Nastavení kombinovaného provozu

1. Stiskněte tlačítko $\overrightarrow{123}$.

Ve stavovém řádku se objeví $\overrightarrow{123}$ Kombinovaný provoz. Číslo 1 je zvýrazněno. První kombinovaný provoz může být nastaven.



11:20 $\overrightarrow{123}$ Kombi provoz

2. Zvolte a nastavte požadovaný druh provozu.
3. Opět stiskněte tlačítko $\overrightarrow{123}$.
Číslo 2 je zvýrazněno. Druhý kombinovaný provoz může být nastaven.
4. Zvolte a nastavte požadovaný druh provozu.
5. Opět stiskněte tlačítko $\overrightarrow{123}$.
Číslo 3 pro třetí kombinovaný provoz je zvýrazněno.
6. Zvolte a nastavte požadovaný druh provozu.
7. Stiskněte tlačítko $\overrightarrow{\text{start stop}}$.

Provoz je zahájen. Ve stavovém řádku vlevo se ukazuje probíhající kombinovaný provoz a příslušná doba tepelné úpravy. Vpravo viditelně ubíhá celková doba tepelné úpravy.

**Doba tepelné úpravy
uběhla**

Zazní signál. Kombinovaný provoz je ukončen. Ve stavovém řádku se objeví $\rightarrow$ 0:00. Signál můžete předčasně zrušit pomocí tlačítka .

Programová automatika

Pomocí programové automatiky můžete zcela jednoduše připravovat pokrmy. Zvolte požadovaný program a zadejte hmotnost Vašeho pokrmu. Automatický program převezme optimální nastavení spotřebiče.

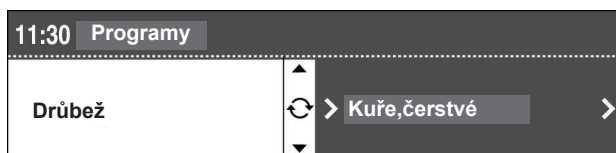
Volba programu

Příklad na obrázku: Výběr a nastavení programu pro 1 kg čerstvých kuřecích částí.

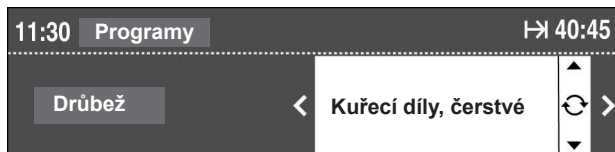
1. Stiskněte tlačítko .
- Objeví se první programová skupina a první program.



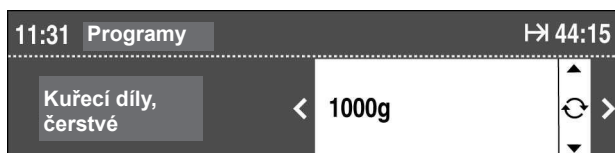
2. Pomocí otočného voliče vyberte požadovanou programovou skupinu.



3. Stiskněte tlačítko **>** a pomocí otočného voliče vyberte požadovaný program.



4. Stiskněte tlačítko **>**. Pro zvolený program se objeví navrhovaná hmotnost.
5. Pomocí otočného voliče nastavte příslušnou hmotnost. Ve stavovém řádku se zobrazí doba tepelné úpravy.



Pokud nyní stisknete ještě jednou tlačítko **>**, přejdete k individuálnímu nastavení. Můžete ovlivnit výsledek programu. Podívejte se do následující kapitoly „Individuální nastavení“.

6. Stiskněte tlačítko **start/stop**.

Program je zahájen. Doba tepelné úpravy ve stavovém řádku viditelně ubíhá.

Program je ukončen

Zazní signál. Pečící trouba už nehřeje. Signál můžete předčasně zrušit pomocí tlačítka **🕒**. Ve stavovém řádku se objeví **→ 0:00**.

Tipy pro nastavení:

Přerušení programu

Stiskněte tlačítko **start/stop** a držte je stisknuté, dokud se ve stavovém řádku neobjeví text „Zvolte funkci“.

Informace

Před startem: Krátce stiskněte tlačítko **i**. Obdržíte různé informace týkající se programů. Pro každou informaci opět krátce stiskněte tlačítko **i**.

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Podívejte se do kapitoly „Časové funkce“.

Individuální nastavení

Pokud intenzita propečení pokrmu určitého programu neodpovídá Vaším představám, můžete příště provést určité změny. Upravte nastavení programu tak, jak je to popsáno v bodech 1 až 5.

Stiskněte tlačítko **>** a posuňte pomocí otočného voliče svítící pole.

– □□□■□□□ +

Doleva = nižší intenzita propečení pokrmu.

Doprava = vyšší intenzita propečení pokrmu.

Pomocí tlačítka **start/stop** zahájíte provoz spotřebiče.

Doba tepelné úpravy se změní.

Rozmrazování a tepelná úprava pomocí automatického programu

Vyjměte potraviny z obalu a zvažte je. Pokud nemůžete určit přesnou hmotnost, zaokrouhlete ji nahoru nebo dolů.

Pro programy používejte vždy nádobí vhodné k použití v mikrovlnné troubě, např. ze skla, keramiky nebo univerzální pánve. Dbejte přitom příslušných pokynů v programové tabulce.

Vložte potraviny do studeného vnitřního prostoru pečicí trouby.

Tabulku s vhodnými potravinami, příslušným rozmezím jejich hmotnosti a požadovaným příslušenstvím najdete v návaznosti na tyto pokyny.

Nastavení hmotnosti mimo udané hmotnostní rozmezí není možné.

Při přípravě mnohých pokrmů uslyšíte po určité době signál. Potravinu obraťte nebo ji zamíchejte.

Rozmrazování

Naporcované potraviny zmrazujte v nízké vrstvě a skladujte je při -18 °C.

Zmrazené potraviny vložte do mělké nádoby, můžete je položit např. na skleněný nebo porcelánový talíř. Housky položte přímo na rošt.

Potraviny náchylné k okorání zakryjte kouskem hliníkové fólie. Tak zabráníte předčasnému okorání. Dbejte na to, aby se fólie nedotýkala stěn vnitřního prostoru spotřebiče.

Po rozmrazení nechte potraviny ještě 10 až 90 minut odpočinout, aby se vyrovnala teplota.

Při rozmrazování masa, drůbeže nebo ryb dochází ke vzniku tekutiny. Při obracení tuto tekutinu odstraňte a v žádném případě ji dále nepoužívejte. Dbejte na to, aby nepřišla do styku s jinými potravinami.

Hovězí, jehněčí a vepřové maso vložte do nádoby nejprve tučnou stranou dolů.

Chléb rozmrazujte jen v potřebném množství, neboť rychle okorává.

Už rozmrazené mleté maso při obracení vyjměte.

Celou drůbež vložte do nádoby nejprve prsní stranou dolů, jednotlivé části drůbeže tou stranou, na které se nachází kůže. Nohy a křídla zakryjte kouskem hliníkové fólie.

U celé ryby zakryjte kouskem hliníkové fólie ocasní ploutev, u rybího filé okraje a u rybí kotlety odstávající konce.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozměr v kg	Nádobí/příslušenství, zásuvná úroveň
Rozmrazování			
Pšeničný chléb		0,10 - 0,60	mělká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádobí/příslušenství, zásuvná úroveň
Celozrnný chléb***		0,20 - 1,50	mělká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Housky		0,05 - 0,45	rošt, úroveň 1
Koláč, suchý*	třený koláč bez polevy, kynutý koláč	0,20 - 1,50	mělká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Koláč, šťavnatý	třený koláč s ovocem bez polevy nebo želatiny, bez krému nebo šlehačky	0,20 - 1,20	mělká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Mleté maso*	hovězí, jehněčí nebo vepřové mleté maso	0,20 - 1,00	mělká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Hovězí maso**	hovězí nebo telecí pečeně, steak	0,20 - 2,00	mělká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Vepřové maso**	vepřový hřbet bez kosti, roláda, řízek, guláš	0,20 - 2,00	mělká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Jehněčí maso**	jehněčí kýta, plec, roláda	0,20 - 2,00	mělká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Drůbež vcelku**	kuře, kachna	0,70 - 2,00	mělká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Ryba vcelku**	pstruh, treska	0,20 - 1,20	mělká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Rybí filé**	filé ze štiky, tresky, lososa, okouníka mořského, candáta	0,20 - 1,00	mělká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Rybí podkova**	kotleť z tresky, štiky, lososa	0,20 - 1,00	mělká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1

* Signál k obrácení přibližně po uplynutí poloviny doby rozmrazování.
** Signál k obrácení po uplynutí 1/3 a 2/3 doby rozmrazování.
*** Signál k obrácení po uplynutí 2/3 doby rozmrazování.

Tepelná úprava

Zelenina

Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Na 100 g zeleniny přidejte 2 polévkové lžíce vody.

Z mražené zeleniny se hodí pouze blanširovaná, nepředvařená zelenina. Není vhodná hluboce zmrazená zelenina s přídavkem smetany. Na 100 g zeleniny přidejte 1 až 2 polévkové lžíce vody. Ke špenátu a červenému zeli žádnou vodu nepřidávejte.

Zeleninu nechte po ukončení programu ještě cca 5 minut odpočinout.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádobi/příslušenství, zásuvná úroveň
Zelenina			
Tepelná úprava čerstvé zeleniny*	květák, brokolice, karotka, kedlubna, pórek, paprika, cuketa	0,20 - 1,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň
Tepelná úprava zmrazené zeleniny*	květák, brokolice, karotka, kedlubna, červené zelí, špenát	0,20 - 1,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1

* Signál k obrácení po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.

Brambory

Pokud připravujete vařené brambory, rozkrájejte je na stejně velké kousky. Na 100 g brambor přidejte dvě polévkové lžice vody a trochu soli.

Při přípravě brambor na loupáčku používejte stejně velké brambory, jejichž slupku jste na několika místech propíchlí. Ještě vlhké brambory vložte do nádoby, aniž byste přidali vodu.

Brambory nechte po ukončení programu ještě cca 5 minut odpočinout. Vzniklou vodu předtím slijte.

Gratinované brambory navrstvěte do ploché nádoby do výšky 3 - 4 cm.

Gratinované brambory nechte po ukončení programu ještě 5 - 10 minut odpočinout v pečicí troubě.

Hranolky, krokety a rösti (pokrm z hrubě nastrohaných brambor, které se zapékají nebo smaží) musí být vhodné k přípravě v pečicí troubě.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádobi/příslušenství, zásuvná úroveň
Brambory			
Vařené brambory*	varný typ A, B nebo C	0,20 - 1,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Brambory na loupáčku	varný typ A, B nebo C	0,20 - 1,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Gratinované brambory, čerstvé		0,50 - 3,00	mělká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 2
Hranolky, zmrazené**		0,20 - 0,60	univerzální pánev, úroveň 2

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádobi/příslušenství, zásuvná úroveň
Krokety, zmrazené**		0,20 - 0,70	univerzální pánev, úroveň 2
Rōsti, zmrazené**		0,20 - 0,80	univerzální pánev, úroveň 2

* Signál k obrácení po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.

** Signál k obrácení po uplynutí * doby tepelné úpravy.

Obilné produkty

Obilí během tepelné úpravy silně pění, proto používejte pro všechny obilné výrobky vysokou nádobu s víkem. Hmotnost obilí udávejte bez tekutiny.

Rýže: Nepoužívejte rýži ve varných sáčcích. Do nádoby vložte přemytou a okapanou rýži a přidejte dvakrát až dvaapůlkrát tolik tekutiny.

Polenta: Přidejte dvojnásobné až trojnásobné množství tekutiny (v závislosti na stupni mletí).

Kuskus: Přidejte dvojnásobné množství tekutiny.

Jáhly: Přidejte dvakrát až dvaapůlkrát tolik tekutiny.

Obilí nechte po ukončení programu ještě cca 5 - 10 minut odpočinout.

Programová skupina Program	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádobi/příslušenství, zásuvná úroveň
Obilné výrobky		
Dlouhozrnná rýže*	0,10 - 0,50	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Rýže basmati*	0,10 - 0,50	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Přírodní rýže*	0,10 - 0,50	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Polenta***	0,10 - 0,50	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Kuskus**	0,10 - 0,50	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Jáhly*	0,10 - 0,50	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1

* Signál k zamíchání podle hmotnosti po cca 2 - 14 minutách.

** Signál k zamíchání po 1 - 2 minutách.

*** Signál k zamíchání po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.

Nákyp

Postavte pokrm v nádobě vhodné k použití v mikrovlnné troubě na rošt.

Pikantní a sladký nákyp navrstvěte do mělké nádoby cca 5 cm vysoko.

Gratinované brambory navrstvěte do mělké nádoby cca 3 - 4 cm vysoko.

Gratinované brambory nechte po ukončení programu ještě 5 - 10 minut odpočinout v pečicí troubě.

Programová skupina Program	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádobi/příslušenství, zásuvná úroveň
Nákyp		
Lasagne Bolognese, hluboce zmrazené	0,40 - 1,00	odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Canneloni, zmrazené	0,40 - 1,00	odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Těstovinový nákyp, zmrazený	0,40 - 1,00	odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Pikantní nákyp, tepelně upravené suroviny	0,40 - 3,00	mělká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 2
Sladký nákyp	0,50 - 1,80	mělká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 2
Gratinované brambory, čerstvé	0,50 - 3,00	mělká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 2

Hluboce zmrazené pokrmý

Používejte předpečenou, zmrazenou pizzu nebo pizzu bagetu.

Hranolky, krokety a rösti musí být vhodné k přípravě v pečicí troubě.

Jarní rolky a mini jarní rolky musí být vhodné k přípravě v pečicí troubě.

Dbejte na to, aby hluboce zmrazené pokrmý neležely na sobě.

Programová skupina Program	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádobi/příslušenství, zásuvná úroveň
Pizza, tenký korpus	0,30 - 0,50	univerzální pánev úroveň 1
Pizza, silný korpus	0,40 - 0,60	univerzální pánev úroveň 1
Mini pizza	0,10 - 0,60	univerzální pánev úroveň 1
Pizza bageta, předpečená	0,10 - 0,75	univerzální pánev úroveň 1
Hranolky*	0,20 - 0,60	univerzální pánev, úroveň 2
Krokety*	0,20 - 0,70	univerzální pánev, úroveň 2
Rosti*	0,20 - 0,80	univerzální pánev, úroveň 2
Lasagne Bolognese	0,40 - 1,00	otevřená nádoba, rošt, úroveň 1
Cannelloni	0,40 - 1,00	otevřená nádoba, rošt, úroveň 1
Těstovinový nákyp	0,40 - 1,00	otevřená nádoba, rošt, úroveň 1
Jarní rolky**	0,10 - 1,00	univerzální pánev, úroveň 2
Mini jarní rolky**	0,10 - 0,60	univerzální pánev, úroveň 2
Rybí prsty*	0,20 - 0,90	univerzální pánev, úroveň 2
Obalované sýpové kroužky*	0,20 - 0,50	univerzální pánev, úroveň 2

* Signál k obrácení po uplynutí * doby tepelné úpravy.

** Signál k obrácení po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.

Univerzální pánev vyložte pečicím papírem. Pečicí papír musí být vhodný k použití při vysokých teplotách.

Drůbež

Kuře nebo kapouna vložte do nádoby prsní stranou dolů.

Části drůbeže vložte do nádoby stranou s kůží směrem nahoru.

Krútí prsa upravujte bez kůže a přidejte k nim 100 - 150 ml tekutiny. Pokud je třeba, přidejte po obrácení ještě 50 - 100 ml tekutiny.

Krútí prsa nechte po ukončení programu ještě 10 minut odpočinout.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádobí/příslušenství, zásuvná úroveň
Drůbež			
Kuře, čerstvé*	kuře vcelku	0,80 - 1,80	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Části kuřete, čerstvé	kuřecí stehna, půlky kuřete	0,40 - 1,20	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Kapoun, čerstvý*		1,50 - 3,00	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Krútí prsa, čerstvá**	krútí prsa bez kůže	0,80 - 2,00	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1

* Signál k obrácení u celého kuřete po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy.
** Signál k obrácení po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.

Maso

Roastbeef upravujte nejprve tučnou stranou dolů.

Hovězí pečeně, telecí pečeně, telecí koleno, jehněčí kýta a vepřová pečeně: Pečeně by měla pokrývat dno nádoby ze dvou třetin. K pečení přidejte 50 - 100 ml tekutiny. Pokud je třeba, přidejte po obrácení ještě jednou 50 - 100 ml tekutiny.

K mletému masu přidejte 50 - 100 ml tekutiny.

Pečení nechte po ukončení programu ještě 10 minut odpočinout.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádobi/příslušenství, zásuvná úroveň
Hovězí maso			
Dušená pečeně, čerstvá**		0,80 - 2,00	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Roastbeef, středně propečený*	5 - 6 cm vysoký roastbeef	0,80 - 2,00	odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Roastbeef, krvavý*	5 - 6 cm vysoký roastbeef	0,80 - 2,00	odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Mleté maso	cca 8 cm vysoké	0,80 - 1,50	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Závitky		0,50 - 3,00	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Telecí maso			
Pečeně, čerstvá*	vrchní kýta, ořech	0,80 - 2,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Telecí nožička s kostí, čerstvá		0,80 - 3,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Osso buco		0,80 - 3,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Vepřové maso			
Vepřová šjje, čerstvá, bez kostí***		0,80 - 2,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Vepřová šjje, čerstvá, s kostí*		0,80 - 2,50	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Pečeně s kůží, čerstvá		0,80 - 2,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Mleté maso	cca 8 cm vysoké	0,80 - 1,50	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Rolka, čerstvá*		1,00 - 3,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Jehněčí maso			
Kýta, čerstvá, bez kosti, středně propečená*		0,80 - 2,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Sekaná pečeně	cca 8 cm vysoká	0,80 - 1,50	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Zvěřina			
Jelení pečeně, čerstvá*		0,50 - 3,00	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Srnčí kýta, bez kosti, čerstvá***		0,50 - 2,50	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádobí/příslušenství, zásuvná úroveň
Zaječí kýta, s kostí, čerstvá***		0,50 - 1,50	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Pečeně z divočáka, čerstvá***		0,50 - 2,50	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Králík, čerstvý		0,50 - 2,00	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1

* Signál k obrácení po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.
** Signál k obrácení po uplynutí $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy.
*** Signál k obrácení po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy.

Ryba

Ryba vcelku, čerstvá: Přidejte 1 až 3 polévkové lžíce vody nebo citronové šťávy.

Rybí filé, čerstvé: Přidejte 1 až 3 polévkové lžíce vody nebo citronové šťávy.

Obalované sépiové kroužky, zmrazené: Musí být vhodné k přípravě v pečicí troubě.

Programová skupina Program	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádobí/příslušenství, zásuvná úroveň
Čerstvá ryba dušená vcelku	0,30 - 1,10	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Čerstvé rybí filé dušené	0,20 - 1,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Rybí prsty*	0,20 - 0,90	univerzální pánev, úroveň 2
Sépiové kroužky, zmrazené*	0,20 - 0,50	univerzální pánev, úroveň 2

* Signál k obrácení po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy.

Sekaná pečeně a pokrm z jednoho hrnce

K sekané pečení přidejte 50 - 100 ml tekutiny.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádobí/příslušenství, zásuvná úroveň
Sekaná pečeně			
z čerstvého hovězího masa	cca 8 cm vysoká	0,80 - 1,50	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
z čerstvého vepřového masa	cca 8 cm vysoká	0,80 - 1,50	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
z čerstvého míchaného masa	cca 8 cm vysoká	0,80 - 1,50	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozměry v kg	Nádobí/příslušenství, zásuvná úroveň
z čerstvého jehněčího masa	cca 8 cm vysoká	0,80 - 1,50	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Pokrm z jednoho hrnce			
Guláš		0,30 - 2,00	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Závitky		0,50 - 3,00	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1

Časové funkce

Nabídku „Časové funkce“ vyvoláte pomocí tlačítka . Jsou možné následující funkce:

Pokud je pečicí trouba vypnutá:

- nastavení budíku;
- nastavení času.

Pokud je pečicí trouba zapnutá:

- nastavení budíku;
- nastavení doby tepelné úpravy;
- posunutí doby ukončení tepelné úpravy.

Nastavení časových funkcí (stručné vysvětlení)

1. Otevřete nabídku pomocí tlačítka .
2. Pomocí tlačítka < nebo > přejděte k požadované funkci. Oblast nastavení je světlá, písmo tmavé.
3. Pomocí otočného voliče nastavte čas nebo dobu tepelné úpravy.
4. Zavřete nabídku pomocí tlačítka .

Nastavení jednotlivých funkcí Vám podrobně popíšeme v následujících kapitolách.

Nastavení budíku

Budík běží nezávisle na pečicí troubě. Můžete ho používat jako kuchyňskou minutku a kdykoliv ho nastavit.

1. Stiskněte tlačítko .
Otevře se nabídka „Časové funkce“.
2. Pomocí otočného voliče změníte čas budíku.
3. Pomocí tlačítka  zavřete nabídku.

Displej provozního stavu přejde do předchozího stavu. Na displeji se ukazuje symbol  pro budík a ubíhající čas.

Zazní signál.

Na displeji provozního stavu se objeví  0:00. Pomocí tlačítka  můžete signál předčasně zrušit. Pomocí tlačítka  zavřete nabídku „Časové funkce“.

Pomocí tlačítka  otevřete nabídku „Časové funkce“ a nastavte čas zpět na 0:00. Zavřete nabídku pomocí tlačítka .

Pomocí tlačítka  otevřete nabídku „Časové funkce“ a během následujících několika sekund změníte pomocí otočného voliče čas budíku. Zavřete nabídku pomocí tlačítka .

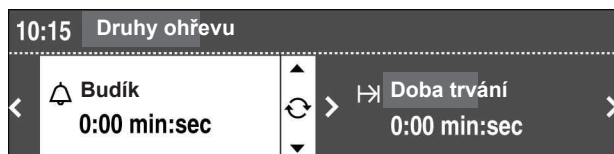
Doba tepelné úpravy

Pokud nastavíte dobu tepelné úpravy Vašeho pokrmu, dojde po jejím uplynutí automaticky k ukončení provozu spotřebiče. Pečicí trouba už nehřeje.

Nastavili jste druh ohřevu a teplotu.

Příklad na obrázku: Horní/dolní ohřev, 180 °C, doba tepelné úpravy 45 minut.

1. Stiskněte tlačítko .
Otevře se nabídka „Časové funkce“.



2. Pomocí tlačítka  nebo  přejděte k době tepelné úpravy a pomocí otočného voliče nastavte požadovanou dobu tepelné úpravy.



3. Stiskněte tlačítko , abyste zavřeli nabídku „Časové funkce“.
4. Pokud ještě ^{start}nedošlo k zahájení provozu, stiskněte tlačítko ^{stop}.
Doba tepelné úpravy  ve stavovém řádku viditelně ubíhá.



**Doba tepelné úpravy
uběhla**

Zazní signál. Pečicí trouba přestane hrát. Ve stavovém řádku se objeví doba tepelné úpravy  0:00. Signál můžete předčasně zrušit, a to pomocí tlačítka .

Tipy pro nastavení:

**Vynulování doby tepelné
úpravy**

Otevřete nabídku pomocí tlačítka . Pomocí tlačítka  nebo  přejděte k nastavení doby tepelné úpravy a pomocí otočného voliče nastavte dobu na 0:00. Na displeji provozního stavu se objeví druh ohřevu a teplota. Stiskněte tlačítko ^{start}_{stop}, provoz běží dál bez nastavené doby tepelné úpravy.

Změna doby tepelné úpravy

Otevřete nabídku pomocí tlačítka . Pomocí tlačítka  nebo  přejděte k době tepelné úpravy a pomocí otočného voliče ji změňte. Zavřete nabídku pomocí tlačítka .

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Dbejte na to, aby potraviny nezůstávaly v pečicí troubě příliš dlouho a nezkazily se.

Příklad: Pokrm vložíte do vnitřního prostoru pečicí trouby v 9.30. Doba tepelné úpravy je 45 minut a pokrm je hotový v 10.15.

Chtěli byste ale, aby byl hotový teprve ve 12.45. Posuňte dobu ukončení tepelné úpravy z 10.15 na 12.45. Pečicí trouba setrvává v čekací pozici. Provoz se zahájí ve 12.00 a ukončí v 12.45.

U některých programů není posunutí doby ukončení tepelné úpravy možné.

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Předpoklad: Nastavený provoz ještě není zahájen. Je nastavena doba tepelné úpravy. Nabídka „Časové funkce“  je otevřená.

1. Pomocí tlačítka  přejděte k době ukončení tepelné úpravy.



2. Pomocí otočného voliče posuňte dobu ukončení tepelné úpravy.



3. Pomocí tlačítka  zavřete nabídku.

4. Pomocí tlačítka  změnu potvrďte.

Nastavení je uloženo. Pečicí trouba setrvává v čekací pozici. Ve stavovém řádku se ukazuje doba ukončení tepelné úpravy I→I.
Provoz se zahájí ve správný okamžik. Doba tepelné úpravy ve stavovém řádku viditelně ubíhá.

Doba tepelné úpravy uběhla

Zazní signál. Pečicí trouba přestane hřát. Ve stavovém řádku se objeví doba tepelné úpravy I→I 0:00. Signál můžete předčasně zrušit, a to pomocí tlačítka .

Tipy pro nastavení:

Korekce posunutí doby ukončení tepelné úpravy

To je možné, dokud pečicí trouba setrvává v čekací pozici. Otevřete nabídku pomocí tlačítka , pomocí tlačítka nebo < přejděte k době ukončení tepelné úpravy a pomocí otočného voliče upravte dobu ukončení tepelné úpravy. Zavřete nabídku pomocí tlačítka .

Zrušení posunutí doby ukončení tepelné úpravy

To je možné, dokud pečicí trouba setrvává v čekací pozici. Otevřete nabídku pomocí tlačítka , pomocí tlačítka nebo < přejděte k době ukončení tepelné úpravy. Otočte voličem doleva, až indikátor zmizí. Nastavená doba tepelné úpravy ihned ubíhá.

Nastavení času

Abyste mohli nastavit nebo změnit čas, musí být pečicí trouba vypnutá.

Po výpadku elektrického proudu

Po výpadku elektrického proudu se ve stavovém řádku objeví text „Nastavte čas“.

1. Pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas.

Nastavený jazyk displeje provozního stavu se ukazuje v pravé oblasti nastavení. Jazyk se po výpadku elektrického proudu nemění.

2. Stiskněte tlačítko .
Nastavený čas se uložil.

Změna času

Příklad: Změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko .
Otevře se nabídka „Časové funkce“.
2. Pomocí tlačítka > nebo  přejděte k nastavení času a pomocí otočného voliče změňte čas.

3. Stiskněte tlačítko  , abyste zavřeli nabídku „Časové funkce“.

Změna indikátoru času

Po vypnutí pečicí trouby se na displeji provozního stavu objeví indikátor aktuálního času. Tento indikátor času můžete změnit na digitální čas nebo ho úplně potlačit. Podívejte se do kapitoly „Základní nastavení“.

Paměť

Funkce paměti Vám umožňuje uložit si vlastní programy a jedním stisknutím tlačítka je znovu vyvolat. Je Vám k dispozici šest paměťových míst. Funkce paměti má smysl tehdy, pokud připravujete určitý pokrm obzvlášť často.

Uložení nastavení do paměti

1. Nastavte požadovaný druh provozu, nesmíte ho ale zahájit.
2. Krátce stikněte tlačítko  a pomocí otočného voliče vyberte paměťové místo.
3. Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté, dokud se neobjeví text „Paměť je uložena“.

Nastavený provoz je uložen a může být kdykoliv zahájen.

Uložení jiného nastavení

Nastavte nové hodnoty a uložte. Staré nastavení bude automaticky přepsáno.

Spuštění programu uloženého v paměti

Uložený program pro Váš oblíbený pokrm můžete kdykoliv spustit.

1. Krátce stiskněte tlačítko  a pomocí otočného voliče zvolte paměťové místo. Na displeji provozního stavu se objeví uložené nastavení. Pokud se na displeji provozního stavu objeví text „Paměťové místo je prázdné“, není zde uloženo žádné nastavení.
2. Stiskněte tlačítko  .

Program uložený v paměti je spuštěn.

Tipy pro nastavení:

Změna paměťového místa Po startu už nemůžete změnit paměťové místo.

Změna nastavení To je kdykoliv možné. Pokud příště spustíte program uložený v paměti, objeví se opět původně uložené nastavení.

Režim sabat

V režimu sabat pečicí trouba udržuje teplotu 85 °C při horním/dolním ohřevu, a to po dobu 24 až 73 hodin.

Během této doby zůstanou pokrmy ve vnitřním prostoru pečicí trouby teplé, aniž byste museli zapnout nebo vypnout spotřebič.

Předpoklad: V základních nastaveních jste aktivovali „Režim sabat povolen“. Podívejte se do kapitoly „Základní nastavení“.

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji provozního stavu se objeví návrh 3D-horký vzduch 3D, 160 °C.
2. Otočte voličem doleva a jako druh ohřevu zvolte Režim šábés.
3. Pomocí tlačítka  otevřete nabídku „Časové funkce“ a přejděte pomocí tlačítka  k době tepelné úpravy. Objeví se návrh 27:00.
4. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou dobu tepelné úpravy.
5. Pomocí tlačítka  zavřete nabídku „Časové funkce“.
6. Stiskněte tlačítko .

Režim šábés je zahájen.

**Doba tepelné úpravy
uběhla**

Pečicí trouba už nehřeje.

Tipy pro nastavení:

**Posunutí doby ukončení
tepelné úpravy**

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy na později není možné.

Přerušení režimu šábes

Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté, dokud se ve stavovém řádku neobjeví text „Zvolte funkci“. Poté můžete spotřebič znovu nastavit.

Dětská pojistka

Pečicí trouba je opatřena dětskou pojistkou, aby ji děti nemohly nedopatřením zapnout nebo změnit právě probíhající provoz.

Aktivace dětské pojistky

Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté, dokud se neobjeví symbol . To trvá cca 4 sekundy.

Ovládací panel je zablokován.

**Deaktivace dětské
pojistky**

Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté, dokud symbol  nezmizí. Můžete spotřebič znovu nastavit.

Pokyn

I přes aktivovanou dětskou pojistku můžete vypnout pečicí troubu pomocí tlačítka  nebo dlouhým stiskem tlačítka , nastavit budík nebo pomocí tlačítka  vypnout akustický signál.

Základní nastavení

Váš spotřebič má různá nastavení, která můžete přizpůsobit Vaším zvyklostem.

Pokyn

V tabulce najdete všechna základní nastavení a možnosti jejich změny. Podle vybavení spotřebiče se na displeji provozního stavu objeví jen ta základní nastavení, která se hodí k Vašemu spotřebiči.

Základní nastavení	Možnosti	Vysvětlivky
Sprache auswählen: deutsch	můžete si vybrat z 29 dalších jazyků, včetně češtiny	Jazyk textu na displeji provozního stavu.
Doba trvání akustického signálu: střední	střední = 2 minuty krátká = 10 sekund dlouhá = 5 minut	Délka signálu po uplynutí doby tepelné úpravy nebo času budíku.
Tón tlačítka: vypnuto	zapnuto vypnuto	Potvrzovací tón při stisknutí tlačítka.
Jas displeje provozního stavu: den	den střední noc	Osvětlení displeje provozního stavu.
Kontrast: – □□□■□□□ +	např. větší – □□□■□□□ +	Kontrast displeje provozního stavu.
Indikátor času: analogický 1	analogický 1 analogický 2 analogický 3 vypnuto* digitální	Zobrazení času na displeji provozního stavu, když je pečicí trouba vypnutá. * Čas je viditelný, dokud se na displeji provozního stavu ukazuje zbytkové teplo.
Činnost po zavření dvířek pečicí trouby: vypnuto	automaticky vypnuto*	Způsob pokračování provozu po otevření a zavření dvířek pečicí trouby. *Pomocí tlačítka ^{start} stop obnovíte provoz.

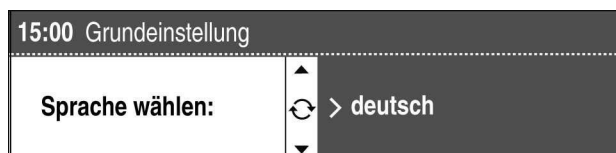
Základní nastavení	Možnosti	Vysvětlivky
Individuální nastavení: – □□□■□□□ +	např. intenzivnější zezlátnutí nebo propečení – □□□■□□□ +	výsledek pečení u všech programů programové automatiky lze změnit následovně: doprava = intenzivnější doleva = méně propečené
Zobrazení loga: zapnuto	zapnuto vypnuto	Po zapnutí pečicí trouby se zobrazí logo Siemens.
Horký vzduch 3D Návrh: 160 °C	od 30 do max. 250 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Horký vzduch Návrh: 160 °C	od 30 do max. 250 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Horní/dolní ohřev Návrh: 180 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Intenzivní ohřev Návrh: 190 °C	od 100 do max. 300 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Dolní ohřev Návrh: 180 °C	od 30 do max. 200 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Cirkulační gril Návrh: 190 °C	od 100 do max. 250 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Velkoplošný gril Návrh: 3	3 (silný) 2 (střední) 1 (slabý)	Trvalá změna navrhovaného stupně pro daný druh ohřevu.
Maloplošný gril Návrh: 3	3 (silný) 2 (střední) 1 (slabý)	Trvalá změna navrhovaného stupně pro daný druh ohřevu.
Šetrné dovaření Návrh: 80 °C	od 70 do max. 100 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Nahřívání Návrh: 50 °C	od 30 do max. 70 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Udržování teploty pokrmu Návrh: 70 °C	od 60 do max. 100 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Šetrný režim microCombi, 180 °C	od 30 do max. 250 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Intenzivní režim microCombi, 200 °C	od 30 do max. 250 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Režim šábes: ne	ne ano	Podívejte se do kapitoly Režim šábes.
Provozní napětí: 220 - 230 V	220 - 230 V 230 - 240 V	Přizpůsobení provozního napětí.
Obnovení výchozího nastavení: ne	ne ano	Obnovení výchozího nastavení spotřebiče.

Změna základního nastavení

Předpoklad: Pečicí trouba musí být vypnutá.

Příklad na obrázku: Změna délky signálu ze střední na krátkou.

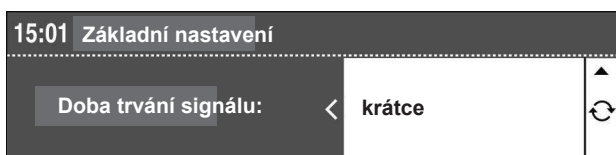
1. Stiskněte tlačítko **i** a držte je stisknuté po dobu cca 4 sekund, dokud se vlevo neobjeví text „Sprache wählen“ a vpravo text „Deutsch“.



2. Pomocí otočného voliče vyberte základní nastavení.



3. Pomocí tlačítka **>** přejděte k pravé oblasti nastavení a pomocí otočného voliče změňte hodnotu.



Nyní můžete změnit další základní nastavení. Přejděte pomocí tlačítka **<** k požadovanému základnímu nastavení a nastavte hodnoty podle popisu v bodech 2 a 3.

4. Stiskněte tlačítko **i** a držte je stisknuté, dokud indikátor nezmizí. To trvá cca 4 sekundy. Všechny změny jsou uloženy.

Přerušení

Stiskněte tlačítko **on/off**. Změny nebyly uloženy.

Automatické vypnutí

Vaše pečicí trouba je vybavena funkcí automatického vypnutí.

Tato funkce je aktivní, pokud není nastavena žádná doba tepelné úpravy a nastavené hodnoty nebyly změněny po dlouhou dobu. Kdy k tomu dojde, záleží na nastavené teplotě nebo grilovacím stupni.

Funkce automatického vypnutí je aktivní

Na displeji provozního stavu se objeví text „Automatické vypnutí“. Dojde k přerušení provozu. Po stisknutí libovolného tlačítka text zmizí. Můžete spotřebič znovu nastavit.

Pokyn

Pokud je nastavena doba tepelné úpravy, pečicí trouba po jejím uplynutí přestane hřát. Funkce automatického vypnutí není nutná.

Péče a čištění

Při svědomité péči a kvalitním čištění zůstane Vaše pečicí trouba dlouho pěkná a funkční. Zde Vám vysvětlíme, jak byste měli o Váš spotřebič pečovat a jak ho čistit.



Nebezpečí zkratu!

Nikdy nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.



Nebezpečí popálení!

Nepřistupujte k čištění ihned po vypnutí spotřebiče. Nechte ho vychladnout.

Pokyny

Drobné barevné rozdíly na čelní stěně pečicí trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako je sklo, umělá hmota a kov.

Stíny na okénku dvířek, které působí jako šmouhy nebo vady skla, jsou světelné odrazy pocházející ze světelného zdroje pečicí trouby.

Smalt se při vysokých teplotách vypaluje, což může vést ke vzniku drobných barevných rozdílů. Tento jev je normální a nijak neovlivňuje činnost pečicí trouby.

Hrany tenkých plechů se nedají úplně posmaltovat, proto mohou být drsné. Tento jev nemá žádný vliv na ochranu proti korozi.

Nepříjemné pachy, které vznikají např. při tepelné úpravě ryb, můžete zcela jednoduše odstranit. Přidejte do šálku vody několik kapek citronové šťávy. Do šálku vložte lžičku, abyste zamezili tzv. utajenému varu. Vodu vařte v mikrovlnné troubě po dobu 1 až 2 minut na maximální mikrovlnný výkon.

Péče o samočisticí plochy ve vnitřním prostoru pečicí trouby

Zadní stěna pečicí trouby a strop jsou potaženy samočisticí smaltovou vrstvou. Tyto plochy se během provozu pečicí trouby samy čistí. Větší stříkance někdy zmizí teprve po několikerém provozu pečicí trouby.

Důležité pokyny

Nikdy neošetřujte samočisticí plochy prostředkem určeným k čištění pečicí trouby.

Pokud se tento prostředek nedopatřením dostane do styku se zadní stěnou a stropem spotřebiče, ihned ho odstraňte pomocí houbičky a dostatečného množství vody.

Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, aby nedošlo k poškrábání nebo poničení vysoce porézní vrstvy.

Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte drátěnku.

Lehká změna zabarvení katalytické vrstvy nijak neovlivňuje funkci samočištění.

Čištění dna a bočních stěn vnitřního prostoru pečicí trouby

Použijte mycí utěrku a horkou vodu s trochou prostředku na mytí nádobí nebo octovou vodu.

Při silném znečištění použijte drátěnku z nerezové oceli nebo prostředek určený k čištění pečicích trub; smí se použít jen ve studeném vnitřním prostoru spotřebiče.

Čistící prostředky

Abyste se vyvarovali poškození různých povrchů spotřebiče nesprávnými čistícími prostředky, dbejte údajů v tabulce. Nepoužívejte:

- ostré nebo agresivní čistící prostředky;
- kovové nebo skleněné stěrky k čištění skla na dvířkách spotřebiče;
- kovové nebo skleněné stěrky k čištění těsnění dvířek;
- tvrdé hadříky nebo houbičky;

Nové pěnové hadříky před prvním použitím řádně vyperte.

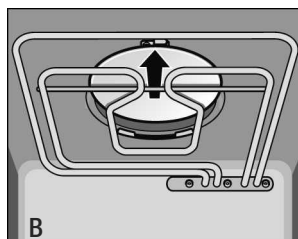
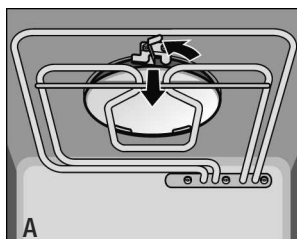
Oblast	Čistící prostředek
Čelní stěna pečicí trouby	Horká voda s trochou prostředku na mytí nádobí: Plochu omyjte hadříkem namočeným v horké vodě s trochou prostředku na mytí nádobí a měkkou utěrkou vytřete dosucha. Nepoužívejte kovovou ani skleněnou stěrku.
Nerezová ocel	Horká voda s trochou prostředku na mytí nádobí: Plochu omyjte hadříkem namočeným v horké vodě s trochou prostředku na mytí nádobí a měkkou utěrkou vytřete dosucha. Skvrny od vápna, tuku, škrobu a bílku ihned odstraňte. Pod takovými skvrnami se může tvořit koroze. V servisním středisku nebo ve specializovaném obchodě jsou k dostání speciální prostředky určené přímo k čištění horkých povrchů vyrobených z nerezové oceli.
Vnitřní prostor pečicí trouby	Horká voda s trochou prostředku na mytí nádobí nebo octová voda: Plochu omyjte hadříkem namočeným v horké vodě s trochou prostředku na mytí nádobí, popř. v octové vodě, a měkkou utěrkou vytřete dosucha. Při silném znečištění použijte drátěnku z nerezové oceli nebo prostředek určený k čištění pečicích trub; smí se použít jen ve studeném vnitřním prostoru spotřebiče.
Skleněný kryt světelného zdroje pečicí trouby	Horká voda s trochou prostředku na mytí nádobí: Otřete utěrkou.
Skleněné tabule dvířek	Prostředek k čištění skla: Plochu otřete měkkou utěrkou s trochou prostředku na čištění skla. Nepoužívejte skleněnou stěrku.
Těsnění	Horká voda s trochou prostředku na mytí nádobí: Otřete utěrkou. Nedrhněte. Nepoužívejte kovovou ani skleněnou stěrku.
Příslušenství	Horká voda s trochou prostředku na mytí nádobí: Příslušenství namočte a vyčistěte utěrkou nebo kartáčem.

Čištění skleněného krytu

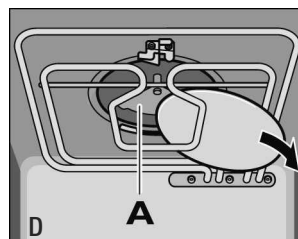
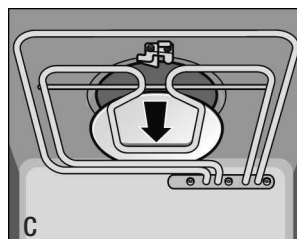
Skleněný kryt můžete vymontovat se stropu pečicí trouby a lépe ho tak vyčistit. **Pozor!** Pečicí trouba musí být studená.

Demontáž

1. Do pečicí trouby vložte utěrku.
2. Zatáhněte za svorku na stropě pečicí trouby směrem dopředu (obrázek A). Zatlačte palcem druhé ruky na skleněný kryt směrem dolů. Pustte svorku.
3. Posuňte skleněný kryt oběma rukama směrem dopředu a položte ho na grilovací topné těleso (obrázek B).



4. Skleněný kryt posuňte trochu dozadu (obrázek C).
5. Nakloňte ho boční stranou směrem dolů a vyjměte (obrázek D).



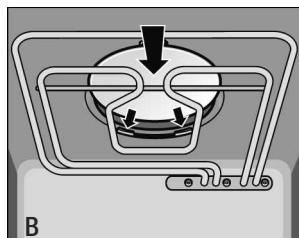
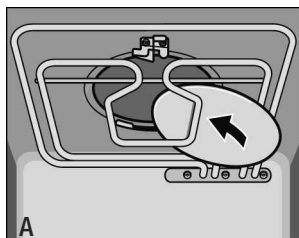
Nikdy se nedotýkejte mikrovlnné antény (A) ani ji nečistěte!

Při lehkém znečištění umyjte skleněný kryt v horké vodě s trochou prostředku na mytí nádobí.

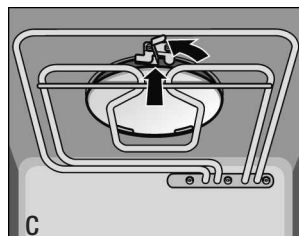
Při silném znečištění skleněného krytu postupujte jako při čištění smaltovaných ploch v pečicí troubě.

Montáž

1. Skleněný kryt zasuňte hladkou stranou směrem dolů a položte ho na grilovací topné těleso (obrázek A).
2. Zasuňte ho oběma rukama směrem dozadu do dvou háčků (obrázek B).



3. Zatáhněte za svorku směrem dopředu a zatlačte skleněný kryt směrem nahoru. Pust'te svorku (obrázek C).



Vyjměte utěrku z pečicí trouby.



Nikdy nepoužívejte spotřebič bez skleněného krytu!

Čištění skleněných tabulí

Pro lepší čištění můžete vyjmout skleněné tabule na dvířkách pečicí trouby.

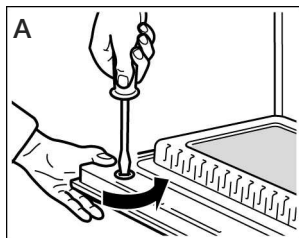


Nebezpečí popálení!

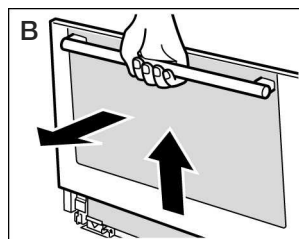
Neprovádějte demontáž ihned po vypnutí spotřebiče. Pečicí trouba musí být studená.

Demontáž

1. Otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyšroubujte dva šrouby na dvířkách pomocí plochého šroubováku (šířka 8 - 11 mm). Přitom jednou rukou pevně držte skleněnou tabuli dvířek. (obrázek A)



3. Dvířka postavte šikmo a vytáhněte skleněnou tabuli za madlo dvířek směrem nahoru. (obrázek B)



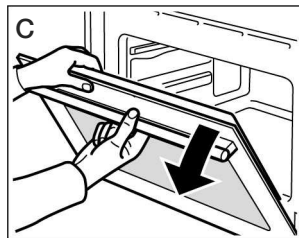
4. Zavřete dvířka.

Na skleněné tabuli použijte prostředek k čištění skla a měkkou utěrku.

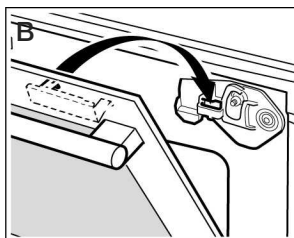
Neužívejte ostré ani agresivní prostředky. Skleněná stěrka není vhodná.

Montáž

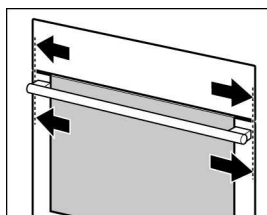
1. Zasadíte skleněnou tabuli oběma rukama do drážek. (obrázek A)



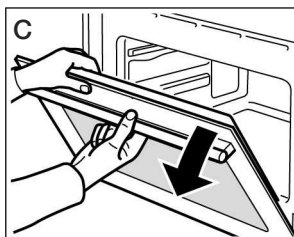
2. Skleněnou tabuli zatlačte směrem dolů, trochu ji nadzvedněte a nahoře zavěste. (obrázek B)



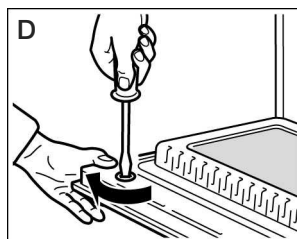
Dbejte na to, aby skleněná tabule byla zarovnaná s ovládacím panelem.



3. Úplně otevřete dvířka, přitom skleněné tabule jednou rukou přidržujte. (obrázek C)



4. Pomocí plochého šroubováku (šířka 8 - 11 mm) zašroubujte šrouby až nadoraz a zavřete dvířka. (obrázek D)



Pečicí troubu smíte použít teprve po řádném namontování skleněných tabulí.

Co dělat v případě poruchy?

Porucha je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte zákaznický servis, pokuste se nejprve sami poruchu odstranit pomocí následující tabulky.

Pokud se Vám pokrm nepodaří, přečtěte si kapitulu „Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu“. Tam najdete mnoho užitečných typů a pokynů týkajících se vaření.

Tabulka poruch

Porucha	Možná příčina	Pokyny k nápravě
Spotřebič nefunguje.	Pojistka je vadná.	Zkontrolujte příslušnou pojistku v pojistkové skříni.
	Zástrčka není zasunutá.	Zasuňte zástrčku.
	Výpadek elektrického proudu.	Vyzkoušejte, jestli funguje kuchyňské světlo.
Ve stavovém řádku se objeví text „Nastavte čas“. Zobrazený čas není aktuální. V pravé oblasti nastavení je zobrazen text „Zvolte jazyk“.	Přerušení dodávky elektrického proudu.	Pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas a stiskněte tlačítko  . Nastavený jazyk se po výpadku elektrického proudu nezmění.
Pečicí trouba nehřeje. Ve stavovém řádku je zobrazen text „Režim DEMO“.	Pečicí trouba se nachází v režimu DEMO.	Vypněte pojistku v pojistkové skříni a po cca 20 sekundách ji znovu zapněte. Během příštích 2 minut stiskněte tlačítko  a držte je 4 sekundy stisknuté, dokud text „Režim DEMO“ ve stavovém řádku nezmizí.
Ve stavovém řádku se objeví text „Automatické vypnutí“.	Byla aktivována funkce automatického vypnutí. Pečicí trouba se vypnula.	Stiskněte libovolné tlačítko. Text zmizí. Můžete opět nastavit spotřebič.
Mikrovlnný ohřev se nezapne.	Dvířka nejsou zcela dovřená.	Přezkoušejte, jestli nedošlo k zaklínění zbytků pokrmů nebo cizích těles do dvířek spotřebiče. Ujistěte se, že těsnění je čisté. Podívejte se, jestli se těsnění nezkroutilo.
	Nezapnuli jste mikrovlnný ohřev.	Stiskněte tlačítko  .

Došlo k bezdůvodnému přerušení mikrovlnného provozu.	Mikrovlnný ohřev se porouchal.	Pokud se tato chyba vyskytuje opakovaně, zavolejte zákaznický servis. Provoz pečicí trouby bez mikrovlnného ohřevu je možný.
Při mikrovlnném provozu se pokrmy ohřály pomaleji, než tomu bylo doposud.	Zvolili jste příliš nízký mikrovlnný výkon.	Zvolte vyšší mikrovlnný výkon.
	Do mikrovlnné trouby jste vložili větší množství potravin než obvykle.	Dvojnásobné množství = dvojnásobná doba úpravy.
	Pokrmy jsou chladnější než obvykle.	Během tepelné úpravy pokrmy zamíchejte nebo obraťte.

Hlášení o chybě začínající na E

Pokud se na displeji provozního stavu objeví hlášení o chybě začínající na E, stiskněte tlačítko . Následně nastavte znovu aktuální čas. Chybné hlášení bude smazáno. V opačném případě zavolejte zákaznický servis. Pokud se na displeji provozního stavu objeví hlášení o chybě E101, E104 a E106, můžete i nadále používat mikrovlnný ohřev.

Hlášení o chybě E011 ukazuje, že došlo k zadrnutí některého tlačítka. Stiskněte postupně všechna tlačítka. Zkontrolujte, jestli se tlačítko nezadrhlo, nezapadlo nebo není špinavé. Pokud hlášení o chybě setrvává, zavolejte zákaznický servis.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Jen námi školený technik ze zákaznického servisu smí provádět opravy.

Výměna osvětlení pečicí trouby

Osvětlení pečicí trouby si můžete sami vyměnit. Žárovzdorné halogenové žárovky 12 V, 20 W si můžete zakoupit v zákaznickém servisu nebo ve specializovaném obchodě.

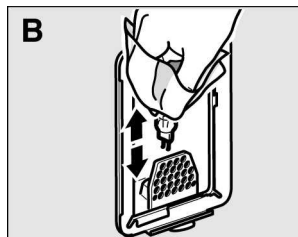
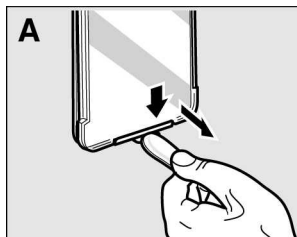


Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Nikdy nevyměňujte světelný zdroj pečicí trouby, pokud je spotřebič připojen k elektrické síti. Vytáhněte síťovou zástrčku, popř. vypněte pojistku v pojistkové skříni.

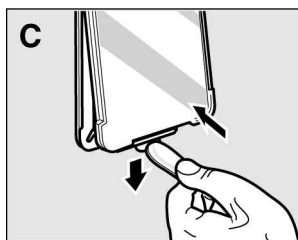
Halogenovou žárovku vyjímejte z obalu vždy pomocí suché utěrky. Tím prodloužíte její životnost.

Takto postupujte

1. Vypněte pojistku v pojistkové skříni.
2. Do studené trouby vložte utěrku, abyste zabránili škodám.
3. Rukou dole otevřete skleněný kryt a sejměte ho. V případě potíží použijte lžíci. (obrázek A).
4. Vyjměte žárovku a nahraďte ji žárovkou stejného typu. (obrázek B)



5. Nasadte opět skleněný kryt. (obrázek C)



6. Odstraňte kuchyňskou utěrku. Zapněte pojistku v pojistkové skříni nebo zasuňte síťovou zástrčku.

Výměna těsnění dvířek

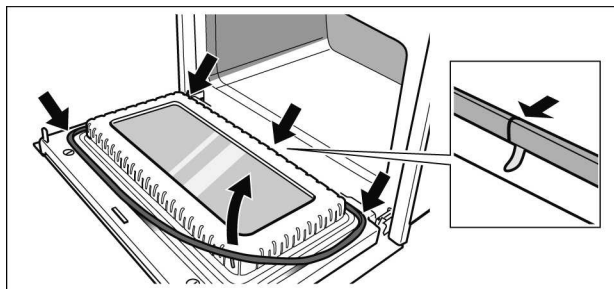
Pokud je těsnění dvířek vadné, musí být vyměněno. Náhradní těsnění pro Váš spotřebič obdržíte v zákaznickém servisu. Uveďte prosím číslo E a číslo FD Vašeho spotřebiče.



Nebezpečí těžkého poškození zdraví!
Nikdy nepoužívejte spotřebič, pokud je těsnění dvířek poškozené. Může dojít k úniku mikrovlnné energie. Spotřebič používejte teprve po důkladné opravě.

1. Otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Odstraňte staré těsnění.

3. Těsnění je připevněno pomocí 5 háčků. Na tyto háčky zavěste nové těsnění.



Pokyn: Styčné místo dveřního těsnění dole vprostřed je technicky podmíněno.

Zákaznický servis

Potřebuje-li Váš spotřebič opravu, je tu pro Vás náš zákaznický servis. Adresu a telefonní číslo nejbližšího servisního střediska najdete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní střediska Vám ráda poskytnou kontakt na servisní středisko nacházející se blízko Vašeho bydliště.

Číslo E a číslo FD

Oznamte zákaznickému servisu vždy číslo F a číslo FD Vašeho spotřebiče. Výrobní štítek s těmito čísly najdete uvnitř pečicí trouby. Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, poznamenejte si hned zde údaje ke svému spotřebiči a telefonický kontakt na nejbližší servisní středisko.

Číslo E	Číslo FD
Zákaznický servis ☎	

Tento spotřebič odpovídá normě EN 55011, popř. CISPR 11. Jedná se o produkt skupiny 2, třídy B.

Skupina 2 znamená, že mikrovlny se produkují za účelem ohřívání potravin. Třída B značí spotřebiče vhodné pro domácí použití.

Energie a typy k ochraně životního prostředí

Zde se dozvíte, jak můžete při pečení a smažení ušetřit energii a jak Váš spotřebič zlikvidujete v souladu s životním prostředím.

Šetření energií

Předeheřívajte pečicí troubu pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Tyto formy obzvlášť dobře přijímají teplo.

Během pečení nebo smažení otvírejte dvířka pečicí trouby co nejméně.

Více koláčů pečte pokud možno hned po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče.

Při delší době tepelné úpravy můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před koncem pečení a k dokončení pokrmu použít zbytkové teplo.

Recyklace v souladu s životním prostředím



Zlikvidujte obal v souladu s životním prostředím.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG týkající se elektroniky a starých přístrojů (waste electrical and electronic equipment WEEE). Tato směrnice upravuje zpětný odběr a recyklaci starých přístrojů v rámci Evropské unie.

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde najdete výběr pokrmů a jejich optimálních nastavení. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu, jaká teplota nebo jaký mikrovlnný výkon je pro Váš pokrm nejvhodnější. Obdržíte tipy týkající se vhodného příslušenství a úrovně jeho zasunutí do pečicí trouby. Na závěr zde najdete tipy k nádobí a přípravě pokrmů.

Pokyny

Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro vložení potravin do studené a prázdné pečicí trouby. Pečicí troubu předehřejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Před použitím odstraňte z vnitřního prostoru pečicí trouby všechno příslušenství, které právě nepotřebujete.

Příslušenství vyložte pečicím papírem teprve po předehřátí.

Časové údaje uvedené v tabulkách jsou pouze orientační. Doba tepelné úpravy závisí na jakosti použitých potravin.

Používejte příslušenství, které Vám bylo dodáno spolu s pečicí troubou. Další příslušenství si můžete zakoupit ve specializovaném obchodě nebo v servisním středisku.

Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádobí z vnitřního prostoru pečicí trouby používejte vždy chňapku nebo kuchyňskou utěrku.

Rozmrazování, ohřívání a vaření v mikrovlnné troubě

V následujících tabulkách najdete mnoho informací týkajících se tepelné úpravy potravin v mikrovlnné troubě včetně správného nastavení. Časové údaje uvedené v tabulkách jsou pouze orientační. Doba tepelné úpravy závisí na nádobí, jakosti použitých potravin a jejich teplotě.

V tabulkách je často uvedené časové rozmezí. Nastavte nejprve kratší dobu, a tu prodlužujte, pokud je třeba.

Může se stát, že chcete připravovat jiné množství potravin, než které je uvedené v tabulkách.

Pro tento případ platí následující pravidlo:

Dvojnásobné množství potravin = téměř dvojnásobná doba tepelné úpravy, poloviční množství potravin = poloviční doba tepelné úpravy.

Rošt nebo univerzální pánev zasuněte na úroveň 1. Nádobu postavte doprostřed. Mikrovlny tak mohou dosáhnout pokrmu ze všech stran.

Rozmrazování

Zmrazené potraviny vložte do vhodné nádoby a postavte na rošt.

Citlivé části jako např. kuřecí nohy a křídla nebo tučné okrajové části pečeně můžete zakrýt malými kousky hliníkové fólie. Fólie se nesmí dotýkat stěn vnitřního prostoru pečicí trouby. Po uplynutí poloviny doby potřebné k rozmrazení můžete fólii sejmut.

Pokrmu jednou až dvakrát obraťte nebo zamíchejte. Velké kousky byste měli obrátit několikrát. Při obracení odstraňte vzniklou tekutinu.

Rozmrazené potraviny nechte ještě 10 - 60 minut odpočinout při pokojové teplotě, aby došlo k vyrovnaní teploty. U drůbeže můžete poté vyjmout drůbký.

Rozmrazování	Hmotnost	Mikrovlnný výkon a doba rozmrazování v minutách	Pokyny
Hovězí nebo vepřové maso vcelku (bez kostí nebo s kostí)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Několikrát obraťte.
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Hovězí, telecí nebo vepřové kousky nebo plátky	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Při obracení od sebe oddělte rozmrazené části.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Míchané mleté maso	200 g	90 W, 8 - 15 min.	Několikrát obraťte. Už rozmrazené maso odstraňte.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25	
Drůbež nebo její části	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13 - 18 min	Občas obraťte.
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Kachna	2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Několikrát obraťte.
Husa	4,5 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Každých 20 minut obraťte. Odstraňte vzniklou tekutinu.
Rybí filé, rybí kotleta nebo rybí plátky	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min	Rozmrazené části od sebe oddělte.
Celá ryba	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Občas obraťte.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Zelenina, např. hrášek	300 g	180 W, 5 - 15 min.	Občas opatrně zamíchejte.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
Ovoce, např. maliny	300 g	180 W, 5 - 10 min.	Občas opatrně zamíchejte. Rozmrazené části od sebe oddělte.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	

Máslo	125 g	90 W, 7 - 9 min.	Obal zcela odstraňte.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	
Celý chléb	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Občas obraťte.
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
Suchý koláč, např. třený	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Jen pro koláče bez polevy, šlehačky nebo krému. Jednotlivé kousky koláče od sebe oddělte.
	750 g	180 W, 2 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Šťavnatý koláč, např. ovocný nebo tvarohový	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Jen pro koláče bez polevy, šlehačky nebo krému.
	750 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Rozmrazování, ohřívání nebo vaření hluboce zmrazených pokrmů

Hotový pokrm vyjměte z obalu. V nádobí vhodném pro použití v mikrovlnné troubě se pokrmy ohřejí rychleji a rovnoměrněji. Jednotlivé složky pokrmu se mohou lišit dobou potřebnou k jejich ohřátí.

Nízká vrstva pokrmu se vaří rychleji než vrstva vysoká. Rozdělte proto pokrm v nádobě co možná nejrovnoměrněji. Potraviny byste neměli vrstvit na sebe.

Pokrmy vždy zakryjte. Pokud nemůžete nalézt vhodnou pokličku, použijte talíř nebo speciální fólii určenou k použití v mikrovlnné troubě.

Pokrmy byste měli během úpravy dvakrát až třikrát zamíchat, popř. obrátit.

Po dokončení ohřívání nechte pokrmy ještě 2 - 5 minut odpočinout, aby se vyrovnala teplota.

Při vyjímání nádobí používejte vždy chňapku nebo kuchyňskou utěrku.

Vlastní chuť pokrmů zůstane maximálně zachována. Proto nemusíte tolik solit ani kořenit.

Rozmrazování, ohřívání nebo vaření hluboce zmrazených pokrmů	Hmotnost	Mikrovlnný výkon a doba rozmrazování v minutách	Pokyny
Menu, pokrm na talíři, hotový pokrm	300-400 g	600 W, 11 - 15 min.	Vyjměte pokrm z obalu a zakryjte ho.
Polévka	400-500 g	600 W, 8 - 13 min.	Zakrytá nádoba.
Pokrmy z jednoho hrnce	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Zakrytá nádoba.
	1 kg	600 W, 20 - 25 min.	
Plátky nebo kousky masa v omáčce, např. guláš	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Zakrytá nádoba.
	1 kg	600 W, 25 - 30 min.	
Ryba, např. kousky filé	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Zakrytá nádoba.
	800 g	600 W, 18 - 23 min.	
Přílohy, např. rýže nebo těstoviny	250 g	600 W, 2 - 5 min.	Zakrytá nádoba. Přidejte tekutinu.
	500 g	600 W, 7 - 10 min.	
Zelenina, např. hrášek, brokolice, mrkev	300 g	600 W, 8 - 12 min.	Zakrytá nádoba. Přidejte 1 polévkovou lžici vody.
	600 g	600 W, 13 - 18 min.	
Zadělávaný špenát (se smetanou)	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Nepřidávejte vodu.

Ohřívání pokrmů

Vyjměte hotový pokrm z obalu. V nádobí vhodném pro použití v mikrovlnné troubě se pokrmy rychleji a rovnoměrněji ohřejí. Jednotlivé složky pokrmu se mohou lišit dobou potřebnou k jejich ohřátí.



Pokud ohříváte tekutiny, nezapomeňte vložit do nádoby lžičku, abyste zamezili přehřátí tekutiny a tzv. utajenému varu. Při utajeném varu je dosažen bod varu, aniž by z tekutiny vystupovaly typické bublinky páry. Tekutina se vaří nerovnoměrně, při sebemenším otřesu nádoby však může náhle vykypět a vystříknout. To může vést k poraněním a popáleninám.

Pokrmy vždy zakryjte. Pokud nemůžete najít vhodnou pokličku, použijte talíř nebo speciální fólii určenou k použití v mikrovlnné troubě.

Během tepelné úpravy byste měli pokrmy několikrát zamíchat, popř. obrátit. Nezapomeňte kontrolovat teplotu.

Po ohřátí nechte pokrmy ještě 2 až 5 minut odpočinout, aby se vyrovnala teplota.

Při vyjímání nádobí používejte vždy chňapku nebo kuchyňskou utěrku.

Ohřívání pokrmů	Hmotnost	Mikrovlnný výkon a doba rozmrazování v minutách	Pokyny
Menu, pokrm na talíři, hotový pokrm	350-500 g	600 W, 4 - 8 min.	Vyjmete pokrm z obalu a zakryjte ho.
Nápoje	150 ml	900 W, 1 - 3 min.	Do nádoby vložte lžičku. Alkoholické nápoje neohřívejte příliš dlouho. Občas zkontrolujte teplotu.
	300 ml	900 W, 3 - 4 min.	
	500 ml	900 W, 4 - 5 min.	
Kojenecká výživa, např. kojenecká láhev s mlékem	50 ml	360 W, ½ - 1 min.	Láhev bez dudlíku a víčka postavte na dno vnitřního prostoru spotřebiče. Po ohřátí obsah vždy dobře protřepejte. Je bezpodmínečně nutné zkontrolovat teplotu!
	100 ml	360 W, 1 - 1½ min.	
	200 ml	360 W, 1 - 2 min.	
Polévka 1 miska 2 misky 4 misky	175 g	900 W, 1½ - 2 min.	-
	à 175 g	900 W, 2 - 4 min.	
	à 175 g	900 W, 4 - 6 min.	
Plátky nebo kousky masa v omáčce, např. guláš	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Zakryjte.
Pokrmy z jednoho hrnce	400 g	600 W, 5 - 7 min.	Zakrytá nádoba.
	800 g	600 W, 7 - 10 min.	
Zelenina	150 g	600 W, 2 - 3 min.	Přidejte trochu tekutiny.
	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

Vaření pokrmů

Nízká vrstva pokrmu se vaří rychleji než vrstva vysoká. Rozdělte proto pokrm v nádobě co možná nejrovnoměrněji. Potraviny byste neměli vrstvit na sebe.

Pokrmy vařte v zakryté nádobě. Pokud nemůžete najít vhodnou pokličku, použijte talíř nebo speciální fólii určenou k použití v mikrovlnné troubě.

Vlastní chuť pokrmů zůstane maximálně zachována. Proto nemusíte tolik solit ani kořenit.

Po dokončení ohřívání nechte pokrmy ještě 2 - 5 minut odpočinout, aby se vyrovnala teplota.

Při vyjímání nádobí vždy používejte chňapku nebo kuchyňskou utěrku.

Vaření pokrmů	Hmotnost	Mikrovlnný výkon a doba rozmrazování v minutách	Pokyny
Popkorn pro mikrovlnnou troubu	1 sáček à 100 g	900 W,	Sáček s popkornem položte na žáruvzdorný skleněný talíř a ten postavte na rošt. Po cca 1,5 minutě popkornem zatřeste. Dbejte údajů výrobce uvedených na obalu.
Čerstvé celé kuře bez drobů	1,5 kg	600 W, 25 - 30 min.	Po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy obraťte.
Čerstvý rybí filet	400 g	600 W, 8 - 13 min.	-
Čerstvá zelenina	250 g	600 W, 6 - 10 min	Zeleninu rozkrájejte na stejně velké kousky. Na 100 g zeleniny přidejte 1 - 2 polévkové lžíce vody.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Brambory	250 g	600 W, 8 - 11 min.	Brambory rozkrájejte na stejně velké kousky, na 100 g brambor přidejte 1 - 2 polévkové lžíce vody a zamíchejte.
	500 g	600 W, 12 - 15 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Rýže	125 g	600 W, 4 - 6 min. + 180 W, 12 - 15 min.	Přidejte dvojnásobné množství tekutiny.
	250 g	600 W, 7 - 9 min. + 180 W, 15 - 20 min.	Použijte vysokou zakrytou nádobu.
Sladká jídla, např. instantní puding	500 ml	600 W, 5 - 8 min.	Puding během přípravy několikrát metličkou dobře zamíchejte.
Ovoce, kompot	500 g	600 W, 9 - 12 min.	-

Tipy pro mikrovlnnou troubu

Pro připravované množství pokrmu nemůžete nalézt příslušné údaje týkající se nastavení.	Prodlužte nebo zkraťte dobu tepelné úpravy podle následujícího pravidla: Dvojnásobné množství = téměř dvojnásobná doba tepelné úpravy, poloviční množství = poloviční doba tepelné úpravy.
Pokrm je příliš vysušený.	Příště zvolte kratší dobu tepelné úpravy nebo nižší mikrovlnný výkon. Pokrm zakryjte a přidejte více tekutiny.
Pokrm není po uplynutí doby tepelné úpravy rozmrazený, horký nebo uvařený.	Nastavte delší dobu tepelné úpravy. Větší množství pokrmu nebo vyšší vrstva potřebují více času.
Po uplynutí doby tepelné úpravy je pokrm na okraji přehřátý, zatímco uprostřed ještě není hotový.	Pokrm občas zamíchejte a příště zvolte nižší výkon a delší dobu tepelné úpravy.
Po rozmrazení je drůbež (nebo maso) na povrchu uvařená, zatímco uprostřed ještě není rozmrazená.	Příště zvolte nižší mikrovlnný výkon. Pokud rozmrazujete větší množství masa, několikrát ho obraťte.

Koláče a pečivo

Pokyny k tabulkám

Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro vložení potravin do studené pečicí trouby.

Teplota a doba tepelné úpravy závisí na množství a konzistenci těsta, proto jsou hodnoty v tabulkách uváděny v určitém rozmezí. Nejprve vyzkoušejte nižší teplotu, která zaručí rovnoměrné zezlátnutí koláče. Pokud je třeba, nastavte příště teplotu vyšší.

Dodatečné informace najdete v kapitole „Tipy pro pečení“, která následuje za tabulkami.

Koláčovou formu postavte vždy doprostřed roštu.

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu.

Horký vzduch = 

Horní/dolní ohřev = 

Intenzivní ohřev = 

Koláč ve formě	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Mikrovlnný výkon	Doba pečení v minutách
Jednoduchý třený koláč	věncová/ chlebičková forma	1		160-180	90 W	30 - 40
Jemný třený koláč, např. linecký	věncová/ chlebičková forma	1		150-170	-	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	2		160-180	-	25-35
Jemný ovocný koláč z třeného těsta	dortová/ bábovková forma	1		160-180	90 W	30-40
Piškotový korpus ze 2 vajec	koláčová forma	1		150-160	-	20-25
Piškotový dort ze 6 vajec, předehtátí	tmavá dortová forma	1		170-180	-	30-40
Korpus z křehkého těsta s okrajem	tmavá dortová forma	1		170-190	-	30-40
Ovocný nebo tvarohový dort s podkladem z křehkého těsta*	tmavá dortová forma	2		160-170	180 W	30-04
Švýcarský koláč	tmavá dortová forma	1		190-200	-	40-50
Bábovka	bábovková forma	1		160-180	90 W	30-40
Ořechový koláč	tmavá dortová forma	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, tenké těsto, málo oblohy**	kulatý plech na pizzu	1		220-240	-	15-20
Pikantní koláč	tmavá dortová forma	1		180-200	-	50-60

* Upečený koláč nechte cca 20 minut vychladnout v pečicí troubě.

** Předehtějte pečicí troubu.

Horní/dolní ohřev = 

Horký vzduch 3D = 

Horký vzduch = 

Intenzivní ohřev = 

Koláč na plech	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Mikrovlnný výkon	Doba pečení v minutách
Třené těsto se suchou oblohou	univerzální pánév	2		160-180	-	25-35
Třené těsto se suchou oblohou	univerzální pánév + smaltovaný pečicí plech*	1 3		150-170	-	40-50
Třené těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	univerzální pánév	1		160-180	90 W	30-40
Kynuté těsto se suchou oblohou	univerzální pánév	2		170-190	-	35-45
Kynuté těsto se suchou oblohou	univerzální pánév + smaltovaný pečicí plech	1 3		160-180	-	50-60
Kynuté těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	univerzální pánév	2		170-190	-	45-55
Kynuté těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	univerzální pánév + smaltovaný pečicí plech*	1 3		160-180	-	50-60
Křehké těsto se suchou oblohou	univerzální pánév	2		160-180	-	25-35
Křehké těsto se suchou oblohou	univerzální pánév + smaltovaný pečicí plech*	1 3		160-180	-	30-40
Křehké těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	univerzální pánév	1		160-180	-	50-60
Švýcarský koláč	univerzální pánév	1		190-200	-	40-50
Piškotová roláda, předehtí	univerzální pánév	2		170-190	-	10-20
Vánočka (500 g mouky)	univerzální pánév	2		160-180	-	40-50
Štola (500 g mouky)	univerzální pánév	2		150-170	-	60-70
Štola (1 kg mouky)	univerzální pánév	2		140-150	-	65-75
Sladký závin	univerzální pánév	1		190-210	180 W	30-40

Koláč na plech	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Mikrovlnný výkon	Doba pečení v minutách
Pizza	univerzální pánév	1		210-230	-	25-35
Pizza	univerzální pánév + smaltovaný pečicí plech*	1 3		190-200	-	40-50
Odpalované těsto, předehtátí	univerzální pánév	2		220-240	-	15-20

* Smaltovaný pečicí plech obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializovaném obchodě.

Horní/dolní ohřev = 

Horký vzduch 3D = 

Drobné pečivo	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Cukroví	univerzální pánév	2		150-170	20-30
Cukroví	univerzální pánév + smaltovaný pečicí plech*	1 3		140-160	30-40
Makronky	univerzální pánév	2		120-140	35-45
Makronky	univerzální pánév + smaltovaný pečicí plech*	1 3		110-130	40-50
Bezé	univerzální pánév	2		80-100	90-110
Muffiny	plech na muffiny na roštu	2		160-180	35-45
Muffiny	po 1 plechu na muffiny na univerzální pánév + rošt	1 3		140-160	50-60
Pěčivo z odpalovaného těsta	univerzální pánév	2		200-220	30-40
Pěčivo z listového těsta	univerzální pánév	2		170-190	25-35
Pěčivo z listového těsta	univerzální pánév + smaltovaný pečicí plech*	1 3		170-190	30-40
Pěčivo z kynutého těsta	univerzální pánév	2		200-220	20-30

* Smaltovaný pečicí plech obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializovaném obchodě.

Horní/dolní ohřev = 

Horký vzduch = 

Předehřejte vnitřní prostor pečicí trouby.

Chléb a housky	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Kynutý chléb (1 kg mouky)	univerzální pánev	2		300 + 170	10 15 - 25
Chléb s kváskem (1,2 kg mouky)	univerzální pánev	2		300 + 170	10 40 - 50
Chlebová placka	univerzální pánev	2		220-240	15-20
Housky	univerzální pánev	2		200-220	20-30
Sladké housky z kynutého těsta	univerzální pánev	2		190-210	15-25

Tipy pro pečení

Chcete péct podle vlastního receptu.	Orientujte se podle podobného pečiva v tabulkách pro pečení.
Chcete použít pečicí formu ze silikonu, skla, umělé hmoty nebo keramiky.	Forma musí být žáruvzdorná do 250 °C. V těchto formách koláče tolik nezezlátnou. Pokud ke konvenčnímu ohřevu zapnete ještě mikrovlnný výkon, zkrátíte tak dobu pečení oproti údajům v tabulce.
Jak zjistíte, jestli je koláč propečený.	Asi 10 minut před koncem doby pečení uvedené v receptu píchnete dřevěnou špejlí do nejvyššího místa koláče. Pokud špejle zůstane suchá, koláč je hotový.
Koláč se sesunul.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte teplotu pečicí trouby o 10 stupňů nižší. Při míchání těsta dodržujte čas uvedený v receptu.
Koláč je uprostřed vyšší než na okraji.	Nevymazávejte okraje dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Zvolte nižší teplotu a pečte koláč o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Hotový koláč propíchejte párátkem a pokapejte ovocnou šťávou nebo alkoholem. Příště zvýšte teplotu o 10 stupňů a zkrátte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. sýrový koláč) dobře vypadá, ale uvnitř je mazlavý (mastný, se zbytky vody).	Příště použijte méně tekutiny a pečte koláč při nižší teplotě o něco déle. U koláčů se šťavnatou oblohou předpečte nejdříve korpus. Posypejte ho mandlemi nebo strouhanou houskou a teprve poté ho obložte. Postupujte podle receptu a dodržujte uvedenou dobu pečení.

Koláč nejde vyklopit z formy.	Po upečení nechte koláč ještě 5 až 10 minut vychladnout, pak se nechá snadněji vyklopit. V opačném případě uvolněte okraje koláče opatrně nožem. Koláč obraťte a formu několikrát zakryjte mokrou utěrkou. Příště formu dobře vymažte a vysypte strouhankou.
Přeměřili jste Vaším vlastním teploměrem teplotu pečicí trouby a zjistili jste odchylku.	Výrobce měří teplotu pečicí trouby se zkušebním roštěm po uplynutí stanovené doby uprostřed vnitřního prostoru. Každé nádoby a každá část příslušenství ovlivňují naměřenou hodnotu, takže při každém vlastním měření zjistíte odchylku.
Mezi formou a roštěm vznikají jiskry.	Ujistěte se, že je forma čistá. Změňte její polohu ve vnitřním prostoru pečicí trouby. Pokud to nepomůže, pečte dále bez mikrovlnného výkonu. Doba pečení se pak prodlouží.

Pečení a grilování

Pokyny k tabulkám

Teplota a doba tepelné úpravy závisí na jakosti a množství pokrmů. Proto jsou v tabulkách uvedena rozmezí. Začněte s nižší hodnotou a pokud je třeba, tak ji příště zvyšte.

Dodatečné informace najdete v kapitole „Tipy pro pečení a grilování“, která následuje za tabulkami.

Nádobí

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Kovové pečicí formy se hodí jen k pečení bez mikrovlnného výkonu.

Nádobí může být velmi horké, proto při jeho vyjímání používejte chňapku nebo kuchyňskou utěrku.

Horké skleněné nádoby postavte na suchou podložku. Pokud je podložka mokrá nebo studená, může dojít k popraskání skla.

Pokyny k pečení

K pečení masa a drůbeže používejte vysokou pečicí formu.

Přezkoušejte, zda se Vaše nádoba vejde do vnitřního prostoru pečicí trouby. Nádoba by neměla být příliš velká.

Maso: K masu přidejte trochu tekutiny. K dušenému masu přidejte dostatečné množství tekutiny. Po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy kousky masa obraťte. Hotovou pečení nechte ještě 10 minut odpočinout ve vypnuté, zavřené pečicí troubě. Tak lépe vynikne chuť masové šťávy.

Drůbež: Kousky masa obraťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy.

Pokyny ke grilování

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě. Troubu nepřehřívejte.

Grilujte kousky pokud možno stejné velikosti a tloušťky. Steaky by měly být nejméně 2 až 3 cm silné. Tak rovnoměrně zezlátnou a zůstanou pěkně šťavnaté. Steaky osolte teprve po grilování.

Grilované kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa píchnete vidličkou, ztratí šťávu a bude suché.

Tmavé maso, např. hovězí, rychleji zezlátne než bílé maso telecí nebo vepřové. Grilované kousky z bílého masa nebo ryby jsou často na povrchu jen světle hnědé, uvnitř ale přesto propečené a šťavnaté.

Grilovací topné těleso se neustále zapíná a vypíná. To je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném grilovacím stupni.

Pokyny k dušení

K dušení ryb používejte nádobu s víkem.

Do nádoby přidejte dvě až tři polévkové lžíce tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octa.

Hovězí maso

Hovězí dušenou pečeň obraťte po uplynutí $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy. Hotovou pečeň nechte ještě cca 10 minut stát.

Hovězí fileť a roastbeef obraťte po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy. Hotové maso nechte ještě cca 10 minut stát.

Steaky obraťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy.

Horní/dolní ohřev = 

Velkoplošný gril = 

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Doba tepelné úpravy v minutách
Dušená hovězí pečeň, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		190-210	-	120-140
Dušená hovězí pečeň, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		180-200	-	140-160

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Doba tepelné úpravy v minutách
Dušená hovězí pečeně, cca 2 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		170-190	-	160-180
Hovězí filet středně propečený, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		180-200	90 W	40-30
Hovězí filet středně propečený, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	90 W	45-55
Roastbeef středně propečený, cca 1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		240-260	180 W	30-40
Steaky středně propečené, 3 cm silné	univerzální páněv + rošt	1 3		3	-	1. strana: cca 10 - 15 2. strana: cca 5 - 10

Telecí maso

Telecí pečení a telecí koleno obraťte po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy. Nakonec nechte ještě cca 10 minut stát.

Horký vzduch = 

Cirkulační gril = 

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Doba tepelné úpravy v minutách
Telecí pečeně, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		210-220	90 W	60-70
Telecí pečeně, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-210	90 W	70-80
Telecí pečeně, cca 2 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		190-200	90 W	80-100
Telecí koleno, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		190-200	-	120-130

Vepřové maso

Libové vepřové maso a pečení bez kůže obraťte po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy. Nakonec nechte cca 10 minut stát.

Pečení s kůží položte do nádoby kůží nahoru. Kůži nařízněte. Pečení neobracejte. Nakonec nechte cca 10 minut stát.

Vepřový filet a uzené maso neobracejte. Nakonec nechte cca 5 minut stát.

Steaky z šíje obraťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy.

Cirkulační gril = 

Velkoplošný gril = 

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Doba tepelné úpravy v minutách
Pečeně bez kůže (např. šíje), cca 750 g	zakrytá nádoba, rošt	1		220-240	180 W	40-50
Pečeně s kůží (např. plecko), cca 1,5 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		180-200	-	150
Pečeně s kůží (např. plecko), cca 2 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		170-190	-	180
Vepřový filet, cca 500 g	zakrytá nádoba, rošt	1		210-230	90 W	20-25
Libová vepřová pečeně, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		210-230	90 W	50-60
Libová vepřová pečeně, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	90 W	70-80
Libová vepřová pečeně, cca 2 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		190-210	180 W, 10 min. + 90 W, 75 - 85 min.	85-95
Uzené maso s kostí, cca 1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1	-	-	360 W	45-50
Steaky z šíje, 2 cm silné	univerzální pánve + rošt	1 3		2	-	1. strana: cca 15 - 20 2. strana: cca 10 - 15

Jehněčí maso a zvěřina

Jehněčí maso a zvěřinu obraťte po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.

Cirkulační gril = 

Horní/dolní ohřev = 

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Doba tepelné úpravy v minutách
Jehněčí hřbet s kostí, cca 1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		190-210	-	40-50
Jehněčí kýta bez kosti, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		180-200	-	90-100
Srnčí hřbet s kostí, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		210-220	-	40-50
Srnčí kýta bez kosti, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		180-190	-	105-120
Pečeně z divočáka, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	-	100-110
Jelení pečeně, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	-	90-100
Králík, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	90 W	25-35

Sekanou pečení nechte nakonec ještě cca 10 stát.

Uzeniny obraťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy.

Cirkulační gril = 

Velkoplošný gril = 

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Doba pečení v minutách
Sekaná pečeně z cca 1 kg masa	odkrytá nádoba, rošt	1		170-190	600 W + 180 W	10 min. + 40 - 50 min.

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Doba tepelné úpravy v minutách
Uzeniny ke grilování, 4 - 6 ks, à cca 150 g	univerzální pánve + rošt	1 3		3	-	1. strana: cca 10 - 15 2. strana: cca 5 - 10

Celé kuře, kuřecí prsa a mladou krůtu položte prsní stranou dolů. Po uplynutí $\frac{3}{4}$ doby tepelné úpravy obraťte.

Kapouna položte prsní stranou dolů. Po uplynutí $\frac{3}{4}$ doby tepelné úpravy obraťte a nastavte mikrovlnný výkon na 180 W.

Kuřecí půlky a části kuřete položte stranou s kůží nahoru. Neobracejte.

Kachnu a husu obraťte po uplynutí $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy.

Kachní a husí prsa položte stranou s kůží dolů. Po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy obraťte.

Husí stehna obraťte po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy. Kůži propíchněte.

Krůtí rolku obraťte po uplynutí $\frac{3}{4}$ doby tepelné úpravy.

Krůtí prsa a vrchní stehna položte stranou s kůží dolů. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy obraťte.

Cirkulační gril = 
Velkoplošný gril = 
Horký vzduch = 
Horní/dolní ohřev = 

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Doba tepelné úpravy v minutách
Celé kuře, cca 1,2 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		230-250	360 W	25-35
Celá slepice	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	360 W 180 W	30 15 - 25

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Doba tepelné úpravy v minutách
Kuře, púlené, po 500 g	odkrytá nádoba, rošt	1		180-200	360 W	30-35
Kuřecí části, cca 800 g	odkrytá nádoba, rošt	1		190-210	360 W	30-35
Kuřecí části, cca 1,5 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		190-210	360 W	35-40
Kuřecí prsa, cca 500 g	odkrytá nádoba, rošt	1		190-210	180 W	25-30
Kachna, celá, 1,5 - 1,7 kg	univerzální pánve	1		170-190	180 W	60-80
Kachní prsa, celá, 2 ks po 300 - 400 g	rošt + univerzální pánve*	2 1		3	90 W	18-22
Husa, celá, 3 - 3,5 kg	univerzální pánve	1		170-190	180 W	80-90
Husí prsa, 2 ks à 500 g	rošt + univerzální pánve*	2 1		210-230	90 W	20-25
Husí stehna, 4 ks cca 1,5 kg	rošt + univerzální pánve*	2 1		170-190	180 W	30-40
Mladá krůta, celá, cca 3 kg	univerzální pánve	1		170-180	180 W	60-70
Krůtí rolka, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		190-200	180 W	60-70
Krůtí prsa, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-210	-	80-90
Krůtí horní stehna, cca 1,3 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		210-230	360 W	45-50
* Do univerzální pánve přidejte 50 ml vody.						

Pokud grilujete celou rybu, např. pstruha, položte ji doprostřed roštu.

Celou dušenou rybu upravujte v pozici plavání, tj. hřbetní ploutví nahoru.

Maloplošný gril = 

Velkoplošný gril = 

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Doba tepelné úpravy v minutách
Grilovaná celá ryba, např. pstruh, cca 300 g	univerzální pánve + rošt*	1 3		2	-	1. strana: cca 10 - 15 2. strana: cca 8 - 12
Rybí kotleta, např. losos, 3 cm silná	univerzální pánve + rošt*	1 3		3	-	1. strana: cca 10 - 12 2. strana: cca 8 - 12
Grilovaná celá ryba, 2 - 3 ks, à 300 g	univerzální pánve + rošt*	1 3		2	-	1. strana: cca 10 - 15 2. strana: cca 10 - 15
Dušená celá ryba, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1	-	-	600 W	10-15
Dušená celá ryba, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1	-	-	600 W 360 W	10 - 15 5 - 10
Dušená celá ryba, cca 2 kg	zakrytá nádoba, rošt	1	-	-	600 W 360 W	15 - 20 10 - 15
Dušený rybí fileť, např. mořský losos, cca 800 g	zakrytá nádoba, rošt	1	-	-	600 W	9-14
* Rošt předtím potřete olejem.						

Tipy pro pečení a grilování

V tabulce není uvedena hmotnost pečeně.	Pro menší kousky pečeně zvolte vyšší teplotu a kratší dobu tepelné úpravy. Pro větší kousky pečeně zvolte nižší teplotu a delší dobu tepelné úpravy.
Jak zjistíte, jestli je pečeně hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaném obchodě) nebo proveďte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečení. Je-li pečeně pevná, je hotová. Pokud je poddajná, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší pekáč nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá nebo vodová.	Příště zvolte větší pekáč a použijte méně tekutiny.
Pečeně není propečená.	Pečení nakrájejte. Do pekáče přelijte omáčku a vložte do ní plátky pečeně. Maso dovařte jen na mikrovlnný výkon.

Nákypy, gratinované pokrmy a toasty

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

Pro nákypy a gratinované pokrmy používejte větší, mělkou nádobu. V úzkých, vysokých nádobách pokrmy potřebují více času a na povrchu zhnědnou.

Nákypem naplněte nádobu vhodnou pro použití v mikrovlnné troubě a položte ji na rošt.

Nákypy a gratinované pokrmy nechte ještě 5 minut dojít ve vypnuté pečicí troubě.

Pro nákypy, gratinované brambory a lasagne používejte nákypovou formu vysokou 4 až 5 cm.

Suflé vložte do formiček nebo do vysoké nákypové formy. Předehřejte pečicí troubu.

Zapečené toasty:

Položte 4 ks vedle sebe doprostřed univerzální pánve. 12 ks rovnoměrně rozprostřete do univerzální pánve.

Cirkulační gril = 
 Horký vzduch = 
 Horní/dolní ohřev = 
 Maloplošný gril = 
 Velkoplošný gril = 

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Doba tepelné úpravy v minutách
Sladký nákyp, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		140-160	360 W	25-35
Suflé	odkrytá nádoba, rošt	1		160-180	-	40-45
Suflé ve formičkách	rošt	1		200-210	-	12-17
Těstovinový nákyp, cca 1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		140-160	600 W	20-30
Lasagne, cca 2 kg	odkrytá nádoba, rošt	2		180-200	600 W	20-30
Gratinované brambory ze syrových přísad, cca 1,1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		170-190	600 W	20-25
Zapečený toast, 4 ks	univerzální pánev	2		3	-	8-13
Zapečený toast, 12 ks	univerzální pánev	2		3	-	9-14

Hotové pokrmy

Dbejte prosím údajů výrobce na obalu.

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

Hranolky, krokety a rösti nepokládejte na sebe.

Rybí prsty, kuřecí tyčinky, nugety a zeleninové placičky obraťte po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.

Dort se šlehačkou postavte bez příslušenství na dno pečicí trouby, úroveň 0.

Horní/dolní ohřev = 

Horký vzduch = 

Cirkulační gril = 

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Doba tepelné úpravy v minutách
Pizza (tenké těsto)	univerzální pánév	1		210-230	-	20-25
Pizza (silné těsto)	univerzální pánév	2		200-220	90 W	15-25
Minipizza	univerzální pánév	1		210-230	-	15-20
Pizza bageta	univerzální pánév	2		180-190	-	15-20
Hranolky	univerzální pánév	1		220-230	-	20-25
Krokety	univerzální pánév	1		200-220	-	25-35
Rösti, plněné bramborové taštičky	univerzální pánév	2		200-220	-	25-35
Housky, bagety	rošt	2		200-220	-	15-20
Preclíky	univerzální pánév*	2		190-210	-	20-25
Předpečené housky nebo bagety	rošt	2		140-150	-	12-15
Rybí prsty	univerzální pánév	2		190-210	180 W	10-15
Kuřecí tyčinky a nugety	univerzální pánév	2		190-210	360 W	15-20

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Doba tepelné úpravy v minutách
Zeleninové placičky	univerzální pánév	2		200-220	180 W	15-25
Závin	univerzální pánév	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	rošt	2		200-210	180 W	18-23
Dort se šlehačkou	-	0		30	-	120-150
* Univerzální pánév vyložte pečicím papírem. Pečicí papír musí být vhodný pro tyto teploty.						

Mírné pečení

Mírné pečení, nazývané také pečení při nízké teplotě, je ideální metoda tepelné úpravy pro všechny jemné kousky masa, které mají být upečeny dorůžova nebo přesně podle Vaší chuti. Maso zůstane velmi šťavnaté a získá jemnou máslovou chuť. Protože doba přípravy při mírném pečení je podstatně delší, máte dostatek prostoru při plánování menu. Mírné upečené maso se dá bez problémů udržovat teplé.

Nastavení mírného pečení

Používejte mělké nádoby, např. servírovací podnos z porcelánu nebo skleněný pekáč s víkem. Zakrytou nádobu vždy postavte na rošt na úroveň 1.

1. Zvolte mírné pečení  a nastavte teplotu mezi 70 a 100 °C. Předehřejte vnitřní prostor pečicí trouby a nahřejte přitom nádobu.
2. Silně zahřejte trochu tuku v pánvi. Maso prudce opečte ze všech stran, i na koncích, a vložte ihned do nahřáté nádoby.
3. Nádobu postavte do vnitřního prostoru pečicí trouby a nechte dopéci.

Pokyny:

- Používejte pouze čerstvé, nezávadné maso. Pečlivě odstraňte šlachy a tukové okraje. Tuk dává při mírném pečení masu silnou vlastní příchut'.
- Pro mírné pečení jsou vhodné všechny jemné části hovězího, vepřového, telecího a jehněčího masa, divočiny a drůbeže. Doba opečení a dovaření se řídí velikostí kousků masa.
- Maso opékejte velmi zprudka a dostatečně dlouho, také na koncích.
- K přezkoušení, jestli je maso dovařené, používejte teploměr na maso. Teplota jádra 60 °C by měla být dodržena alespoň po dobu 30 minut.
- Můžete připravovat maso i v otevřené nádobě, doba tepelné úpravy se však prodlouží.
- Nemusíte obracet ani větší kousky.
- Po mírném pečení dovaření můžete maso ihned rozkrájet, nemusíte je nechat stát.
- Díky speciální metodě tepelné úpravy je maso uvnitř stále růžové. Neznamená to však, že by bylo syrové nebo málo propečené.

Mírné pečení

Používejte nádobí s vhodným víkem, např. skleněný pekáč
Pekáč postavte na rošt.

Mírné pečení = 

	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba tepelné úpravy v minutách
Drůbež				
Krůtí prsa	1		80	240-270
Kachní prsa bez kůže	1		80	110-140
Hovězí maso				
Hovězí pečeně (např. bok)	1		80	270-300
Hovězí filet	1		80	150-180

	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba tepelné úpravy v minutách
Roastbeef	1		80	180-220
Hovězí steak, 3 cm silné	1		80	70-100
Telecí maso				
Telecí pečeně (např. horní polovina pánce)	1		80	180-220
Telecí filet	1		80	80-100
Vepřové maso				
Vepřová pečeně (např. svíčková)	1		80	180-210
Vepřový filet	1		80	140-170
Jehněčí maso				
Jehněčí filet	1		80	40-70

Tipy pro mírné pečení

Mírně upečené maso není tak horké jako tradičně upečené maso.	Aby maso tak rychle nevychladlo, nahřejte talíře a omáčky podávejte velmi horké.
Chcete udržet mírně upečené maso teplé.	Po ukončení šetrného dovaření nastavte teplotu zpět na 70 °C. Malé kousky masa si udrží svou teplotu až 45 minut, velké kousky až dvě hodiny.

Testovací pokrmy

Zkušební instituty zkouší kvalitu a funkčnost kombinovaných pečících trub s integrovaným mikrovlnným výkonem na základě následujících pokrmů.

Podle norem EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 a EN 60350.

Rozmrazování v mikrovlnné troubě

Pokrm	Mikrovlnný výkon a doba tepelné úpravy v minutách	Pokyny
Maso	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Položte formu zn. Pyrex Ø 22 cm na rošt, úroveň 1. Přibližně po 10 minutách odstraňte rozmražené maso.

Vaření v mikrovlnné troubě

Pokrm	Mikrovlnný výkon a doba tepelné úpravy v minutách	Pokyny
Žloutkové mléko	360 W, 10 min. + 180 W, 20 - 25 min.	Postavte formu zn. Pyrex na rošt, úroveň 1.
Piškot	600 W, 8 - 10 min.	Postavte formu zn. Pyrex Ø 22 cm na rošt, úroveň 1.
Sekaná pečeně	600 W, 20 - 25 min.	Postavte formu zn. Pyrex na rošt, úroveň 1.

Vaření s kombinací konvenčního ohřevu a mikrovlnného výkonu

Cirkulační gril = 

Horní/dolní ohřev = 

Pokrm	Mikrovlnný výkon a doba tepelné úpravy v minutách	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Pokyny
Gratinované brambory	600 W, 20 - 25 min.		170-190	Postavte formu zn. Pyrex Ø 22 cm na rošt, úroveň 1.
Koláč	180 W, 15 - 20 min.		180-200	Postavte formu zn. Pyrex Ø 22 cm na rošt, úroveň 1.
Kuře*	360 W, 30 - 35 min.		200-220	Po uplynutí 15 minut obraťte.

* Zasuňte rošt na úroveň 2 a univerzální pánev na úroveň 1.

Pečení

Hodnoty v tabulce platí pro vložení pokrmu do studené pečicí trouby.

Uzavřený jablečný koláč:

Tmavé dortové formy postavte vedle sebe.

Horní/dolní ohřev = 

Horký vzduch = 

Horký vzduch 3D = 

Intenzivní ohřev = 

	Nádobí a pokyny	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Stříkané pečivo	univerzální pánve	2		160-180	20-30
	univerzální pánve	2		150-170	20-30
	univerzální pánve* + smaltovaný pečicí plech**	1 3		140-150	30-40
Malé koláčky	univerzální pánve	2		160-180	25-35
	univerzální pánve	2		140-160	25-35
Malé koláčky	univerzální pánve* + smaltovaný pečicí plech**	1 3		160-180	35-45
Vodový piškot	dortová forma na roštu	1		160-170	30-40
Kynutý koláč na plech	univerzální pánve	2		170-190	45-55
	univerzální pánve* + smaltovaný pečicí plech**	1 3		160-180	50-60
Uzavřený jablečný koláč	2 dortové formy Ø 20 cm na roštu	2		170-190	70-90

* Při pečení na dvou úrovních zasuňte smaltovaný pečicí plech vždy nad univerzální pánve.

** Smaltovaný pečicí plech obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializovaném obchodě.

Grilování

Velkoplošný gril = 

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Grilovací stupeň	Doba tepelné úpravy v minutách
Zezlátnutí toastu*	rošt	3		3	12
Beefburger 12 ks**	rošt a univerzální pánve	3 1		3	30

* Předehřejte 5 minut.

** Po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy obraťte.

Akrylamid v potravinách

Kterých pokrmů se to týká?

Akrylamid vzniká především v pokrmech připravovaných z obilí nebo brambor při vysoké teplotě. To se týká např. bramborových lupínků, hranolků, toastů, housek, chleba a jemného pečiva jako jsou sušenky, perník nebo spekulatius (pečivo z křehkého těsta s kořením, mandlemi nebo máslem).

Tipy pro snížení obsahu akrylamidu v pokrmech

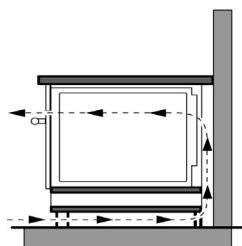
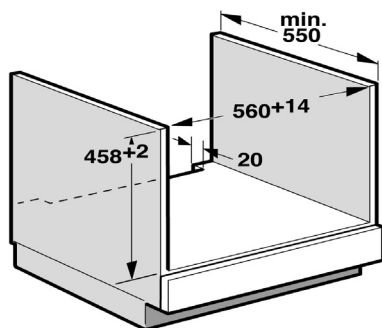
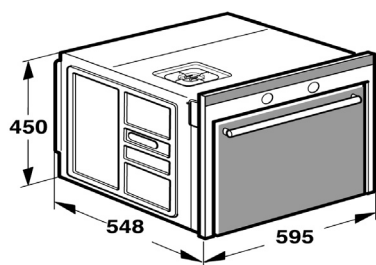
Všeobecně	Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. Pokrmy pečte dozlatova, ne příliš dohněda. Větší a silnější pečivo obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Horní/dolní ohřev max. 200 °C, horký vzduch 3D nebo horký vzduch max. 180 °C.
Cukroví	Horní/dolní ohřev max 190 °C, horký vzduch 3D nebo horký vzduch max. 170 °C. Potření pečiva vejcem nebo žloutkem zmírní tvorbu akrylamidu.
Hranolky do trouby	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Pečte vždy minimálně 400 g/plech, abyste zabránili vysušení pokrmu.

Montážní návod

HB 86K572

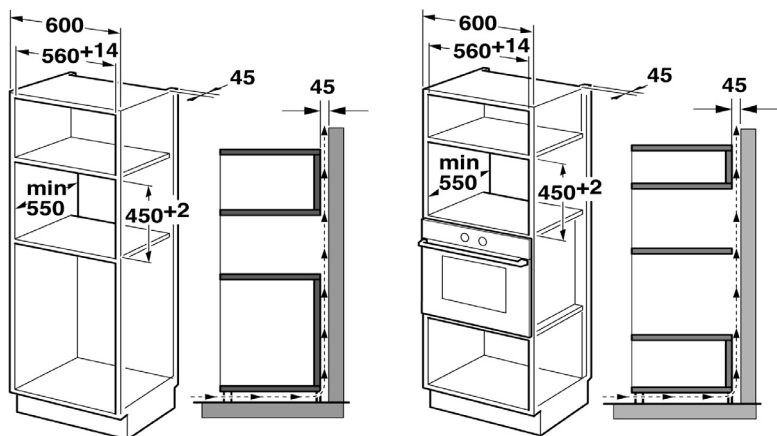
HB 86K672

1

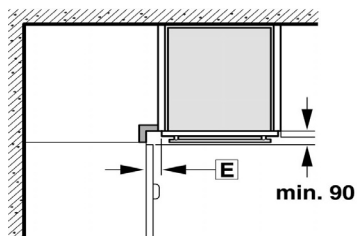


2

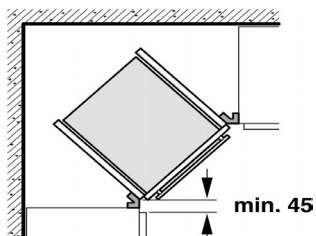
2



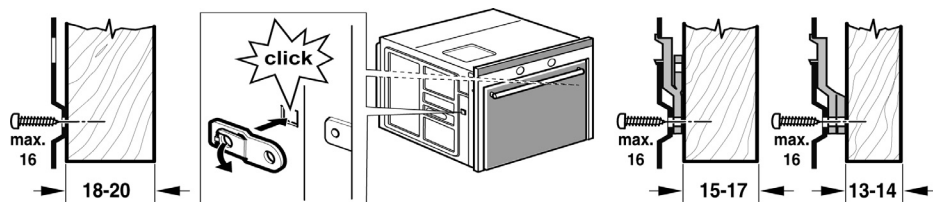
3



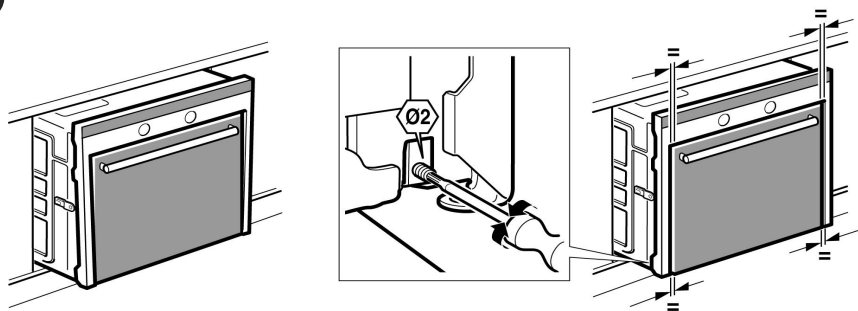
D



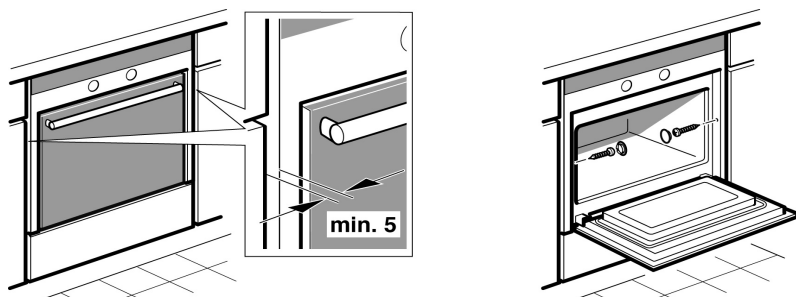
4



5



6



Je nutné dodržet tyto pokyny:

Elektrické připojení

Spotřebič je vybavený zástrčkou a smí se zapojovat pouze do předpisově instalované síťové zásuvky s ochranným kolíkem. Instalaci síťové zásuvky nebo výměnu přívodního kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář při dodržení příslušných předpisů.

Jestliže zásuvka není po vestavbě spotřebiče přístupná, musí se na straně instalace použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm. Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Vestavný nábytek

Vestavná skříň nesmí mít za spotřebičem zadní stěnu. Mezi stěnou a dnem skříňky, resp. zadní stěnou skříňky nad spotřebičem musí být dodržena vzdálenost min. 45 mm. Vestavná skříňka musí mít na přední straně větrací otvor 50 cm².

U nábytkových korpusů bez větracího výřezu v zadní části postranních stěn 200 cm². Za tímto účelem seřízněte kryt soklu nebo namontujte větrací mřížku.

Větrací štěrbiny a nasávací otvory nesmí být zakryté.

Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybou vestavbou ručí montážní firma.

Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotám do 90 °C, přední hrany okolního nábytku minimálně do 70 °C.

Všechny výřezy v nábytku a pracovní desce proveďte před zasazením spotřebičů. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástí by mohla být negativně ovlivněna.

Spotřebič pod pracovní deskou - obrázek 1

U mezidna nábytkového korpusu je nutný větrací výřez viz obrázek 1.

Pokud spotřebič montujete pod varnou

desku, řiďte se montážním návodem pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skříňce - obrázek 2

Spotřebič smí být zabudovaný pouze nad odvětrávanou pečicí troubou od stejného výrobce.

Lze ho zabudovat nad chladničku.

Vestavba do rohu - obrázek 3

Aby bylo možno otevírat dvířka spotřebiče, je nutné při vestavbě do rohu dodržet rozměry **D**. Rozměr **E** závisí na tloušťce přední hrany nábytku pod madlem.

Příprava vestavby - obrázek 4 a 5

■ V případě potřeby namontujte rozpěrku obrázek 4.

■ V případě potřeby nastavte mezeru mezi dvířky a rámem spotřebiče obrázek 5.

Upevnění spotřebiče - obrázek 6

■ Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.

■ Přívodní kabel nesmí být zalomený.

■ Spotřebič přišroubujte.

■ Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými přídatnými lištami.

Demontáž

Spotřebič odpojte od sítě. Uvolněte upevňovací šrouby. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu s § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „záruka“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek **k běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschovává.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na www.siemens-home.com/cz.

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamace není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojováním na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemisťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikální chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodaný náhradní díl výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a pořizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruky v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

Všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházející do styku s potravinami splňují požadavky o hygienické nezávadnosti dle zákona č.258/2000 Sb., vyhlášky 38/2001 Sb. Toto prohlášení se vztahuje na všechny výrobky přicházející do styku s potravinami uvedené v aktuálním ceníku společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 546
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách **www.siemens-home.com/cz**.
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



POZOR!

**MIKROVLNNÁ ENERGIA
NEODSTRAŇUJTE TENTO KRYT!**
Opravu môže vykonávať len odborný servis.

(Toto upozornenie vystrihnite a nalepte na zadnú stranu mikrovlnnej rúry.)

Návod na obsluhu

HB 86K572

HB 86K672

Obsah

Bezpečnostné pokyny	5
Pred inštaláciou	5
Upozornenie týkajúce sa Vašej bezpečnosti	5
Pokyny k mikrovlnnej rúre	7
Príčiny škôd	10
Pred prvým použitím	11
Ovládací panel	11
Tlačidlá	12
Otočný volič	12
Displej stavu prevádzky	13
Kontrola teploty	14
Vnútorň priestor	14
Príslušenstvo	15
Pred prvým použitím	17
Nastavenie	17
Prvé zohriatie rúry na pečenie	18
Čistenie príslušenstva pred prvým použitím	19
Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie	19
Nastavenie rúry na pečenie	20
Druhy ohrevu	20
Nastavenie druhu ohrevu a teploty	21
Integrovaná „kuchárka“	23
Nastavenie rýchloohrevu	24
Mikrovlnný ohrev	25
Pokyny na nádoby	25
Mikrovlnný výkon	26
Nastavenie mikrovlnného ohrevu	26
Režim microCombi	28
Intenzívny režim microCombi	28
Šetrný režim microCombi	28
Nastavenie režimu microCombi	29
Kombinácia ohrevu a mikrovln	29
Nastavenie kombinácie	30
Kombinovaná prevádzka	32
Nastavenie kombinovanej prevádzky	32
Voľba programu	33

Obsah

Programová automatika	33
Individuálne nastavenie	35
Rozmrazovanie a tepelná úprava pomocou programovej automatiky	35
Časové funkcie	45
Nastavenie budíka	46
Čas tepelnej úpravy	46
Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy	48
Nastavenie času	49
Spustenie programu uloženého v pamäti	50
Uloženie nastavenia do pamäti	50
Pamäť	50
Režim sabat	51
Detská poistka	52
Základne nastavenia	53
Zmena základného nastavenia	55
Automatické vypnutie	56
Starostlivosť a čistenie	56
Čistiace prostriedky	58
Čistenie skleneného krytu	59
Čistenie sklenených tabúl	60
Čo robiť v prípade poruchy?	63
Tabuľka porúch	63
Výmena osvetlenia rúry na pečenie	64
Výmena tesnenia dvierok	65
Zákaznícky servis	66
Energia a typy na ochranu životného prostredia	67
Recyklácia v súlade so životným prostredím	67
Šetrenie energie	67
Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu	68
Rozmrazovanie, ohrievanie a varenie s mikrovlnným ohrevom	69
Typy pre mikrovlnný ohrev	75
Koláče a pečivo	75
Typy pre pečenie	79
Pečenie a grilovanie	80

Obsah

Tipy pre pečenie a grilovanie.....	88
Nákypy, gratinované jedlo a toasty.....	88
Hotové jedlo	90
Mierne pečenie	91
Nastavenie šetrného dovarenia.....	91
Tipy pre šetrné dovarenie	93
Testovacie jedlo	94
Akrylamid v potravinách.....	96

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 56 dB (A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1pW.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia. Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.siemens-home.com/sk.

Bezpečnostné pokyny

Prečítajte si prosím pozorne tento návod na obsluhu. Len tak môžete Váš spotrebič bezpečne a správne používať.

Návod na obsluhu a inštaláciu starostlivo uschovajte. Pokiaľ spotrebič predávate inej osobe, nezabudnite priložiť celú dokumentáciu.

Pred inštaláciou

Poškodenie počas prepravy

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ došlo k poškodeniu počas prepravy, nesmiete spotrebič zapojiť.

Pripojenie k elektrickej sieti

Pripojenie spotrebiča k elektrickej sieti môže vykonať iba odborník. Pokiaľ dôjde k poškodeniu spotrebiča vinou neodborného zapojenia, nemáte nárok na záruku.

Inštalácia a zapojenie

Dodržiavajte prosím priložený návod na inštaláciu.

Upozornenie týkajúce sa Vašej bezpečnosti

Tento spotrebič je určený iba pre použitie v domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu jedla.

Deti a dospelý nesmú nikdy používať spotrebič bez dozoru,

- pokiaľ nie sú telesne či duševne spôsobilí,
- alebo pokiaľ im chýbajú znalosti či skúsenosti, aby mohli spotrebič správne a bezpečne používať.

Nedopustíte, aby sa deti hrali so spotrebičom.

Horúci vnútorný priestor rúry na pečenie

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy sa nedotýkajte horúceho povrchu kuchynských spotrebičov. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch rúry na pečenie a ohrievacích telies. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúcej pary. Uchovávajte spotrebič mimo dosahu malých detí.

Nebezpečenstvo požiaru!

Nikdy neskladujte horľavé predmety vo vnútri rúry na pečenie.

Nikdy neotvárajte dvierka rúry na pečenie, pokiaľ zo spotrebiča vychádza dym. Vypnite spotrebič a odpojte sieťovú zástrčku, popr. vypnite poistku v poistkovej skrini.

Nebezpečenstvo skratu!

Dodržiavajte to, aby ste nezakliesnili kábel na pripájanie elektrospotrebičov v dvierkach horúceho vnútorného priestoru. Môže dôjsť k roztaveniu izolácie kábla.

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nepripravujte jedlo, ktoré obsahuje veľké množstvo alkoholických nápojov s vysokým percentom alkoholu. Hrozí vznietenie alkoholických výparov. Používajte len malé množstvo takýchto alkoholických nápojov a otvárajte dvierka opatrne.

Horúce príslušenstvo

Nebezpečenstvo popálenia!

Horúce príslušenstvo a nádoby nikdy nevyberajte zo spotrebiča bez chňapky alebo kuchynskej utierky.

Poškodenie dvierok rúry na pečenie alebo tesnenia

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Nikdy nepoužívajte spotrebič, pokiaľ došlo k poškodeniu dvierok alebo tesnenia. Môže dôjsť k úniku mikrovlnnej energie. Spotrebič môžete použiť až po dôkladnej oprave.

Korodovaný povrch

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Nedostatočným čistením môže povrch spotrebiča časom korodovať. Môže dôjsť k úniku mikrovlnnej energie. Aby ste tomu zabránili, pravidelne spotrebič čistite.

Poškodený kryt

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Nikdy neodstraňujte kryt. Spotrebič pracuje s vysokým napätím.

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!
Nikdy neodstraňujte kryt spotrebiča, ktorý Vás chráni pred únikom mikrovlnnej energie.

Horúce alebo vlhké okolie

Nebezpečenstvo skratu!
Nikdy nevystavujte spotrebič veľkému teplu alebo vlhku.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Iba náš vyškolený technik zo zákazníckeho servisu môže vykonávať opravy a vymieňať poškodené vedenie na pripojenie.

Pokiaľ zistíte chybu na spotrebiči, vypnite poistku v poistkovej skrini, popr. odpojte sieťovú zástrčku. Zavolajte zákaznícky servis.

Pokyny k mikrovlnnému ohrevu

Príprava potravín

Nebezpečenstvo požiaru!
Používajte mikrovlnnú rúru iba k príprave potravín, ktoré sú určené na spotrebu. Použitie spotrebiča k inému účelu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť škody.
Např. nahriate vankúšky s obilnou náplňou sa môžu vznietiť aj po niekoľkých hodinách.

Nádoby

Nebezpečenstvo poranenia!
Nádoby vyrobené z porcelánu a keramiky môžu mať nepatrné trhliny v úchytoch a krytoch. Za týmito trhlinami sa nachádzajú dutiny. Vlhkosť, ktorá prenikne do týchto dutín, môže spôsobiť puknutie nádob.

Nikdy nepoužívajte nádoby, ktoré nie sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.

Nebezpečenstvo popálenia!

Horúce jedlo môže zohriať nádobu. Pri vyberaní nádoby alebo príslušenstva z mikrovlnnej rúry preto vždy používajte chňapku alebo kuchynskú utierku.

Výkon mikrovln a čas tepelnej úpravy

Nebezpečenstvo požiaru!

Nikdy nenastavujte mikrovlnný ohrev na veľmi vysoký výkon alebo čas tepelnej úpravy. Potraviny sa môžu vznietiť a poškodiť spotrebič. Riadte sa údajmi uvedenými v tomto návode na obsluhu.

Obaly

Nebezpečenstvo požiaru!

Nikdy neohrievajte jedlo v obale, ktorý udržiava teplotu.

Nikdy neohrievajte potraviny v nádobách z umelej hmoty, papiera alebo iných horľavých materiálov bez dozoru!

Nebezpečenstvo popálenia!

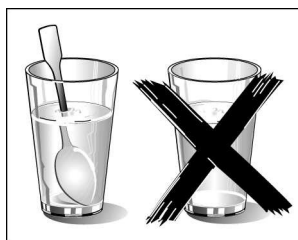
Pri potravinách uzavretých vo vzduchotesnom obale môže dôjsť k pretrhnutiu tohto obalu, preto dodržiavajte pokyny na obale.

Nápoje

Nebezpečenstvo oparenia!

Pri ohrievaní tekutín môže dôjsť k prehriatiu tekutiny a tzv. skrytému varu, tzn. že je síce dosiahnutá teplota varu, ale typické bublinky pary z tekutiny ešte nevystupujú. Tekutina sa varí nerovnomerne, pri otrase nádoby však môže náhle vykypieť a vystriechnúť.

Pri ohrievaní tekutiny nezabudnite vložiť do nádoby lyžičku. Tak zabránite prehriatiu tekutiny a skrytému varu.



Nebezpečenstvo explózie!

Nikdy neohrievajte nápoje alebo iné potraviny v pevne uzavretých nádobách.

Nikdy neohrievajte príliš moc alkoholické nápoje.

Kojenecká výživa

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy neohrievajte kojeneckú výživu v pevne uzavretých nádobách. Vždy odstráňte viečko alebo cumlík.

Po ohriatí obsah dobre zamiešajte alebo nádobou zatraste, aby sa teplo rovnomerne rozložilo.

Preskúšajte teplotu, skôr ako jedlo podáte deťom.

Potraviny so škrupinou, šupkou alebo kožou

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nevarte vajce v škrupine. Nikdy neohrievajte vajcia varené natvrdo. Môžu explodovať aj po vybratí z mikrovlnnej rúry.

Pokiaľ pripravujete vajcia v mikrovlnnej rúre, nezabudnite predtým prepichnúť žltok.

Pri potravinách s pevnou šupkou alebo kožou, ako sú napr. jablká, paradajky, zemiaky alebo párky, môže šupka alebo koža prasknúť. Pred ohrievaním preto šupku alebo kožu prepichnete.

Sušenie potravín

Nebezpečenstvo požiaru!

Nikdy nesušte potraviny v mikrovlnnej rúre.

Potraviny s nízkym obsahom vody

Nebezpečenstvo požiaru!

Nikdy nerozmrazujte alebo neohrievajte potraviny s nízkym obsahom vody, ako napr. chlieb, na vysokom výkone alebo dlho.

Jedlý olej

Nebezpečenstvo požiaru!

Nikdy neohrievajte výhradne jedlý olej v mikrovlnnej rúre.

Príčiny škôd

**Plech na pečenie,
hliníková fólia alebo
nádoby na dne
vnútorného priestoru rúry
na pečenie**

Na dno vnútorného priestoru rúry na pečenie neukladajte plech na pečenie alebo nádoby. Nezakrývajte dno vnútorného priestoru rúry na pečenie hliníkovou fóliou. Dôjde k nahromadeniu tepla. Čas pečenia a vyprážania nemusí súhlasiť a smaltovaný povrch bude poškodený.

Hliníkové misky

Nepoužívajte hliníkové misky. Pri ich použití vzniká iskrenie, ktoré škodí Vášmu spotrebiču.

**Voda v horúcom
vnútornom priestore rúry
na pečenie**

Nikdy nelejte vodu do horúceho vnútorného priestoru rúry na pečenie. Vzniká vodná para a prudká zmena teploty môže poškodiť smaltovaný povrch.

Vlhké potraviny

Vlhké potraviny neuchovávajte dlhší čas v uzavretom vnútornom priestore rúry na pečenie. Dôjde k poškodeniu smaltovaného povrchu.

Neskladujte jedlo v spotrebiči. To môže viesť ku korózii.

Ovocná šťava

Pri veľmi šťavnatých ovocných koláčoch neobkladajte univerzálnu panvicu nahusto. Ovocná šťava, ktorá kvapká z panvice zanecháva škvrny, ktoré už nedajú odstrániť.

**Vychladnutie rúry na
pečenie s otvorenými
dvierkami**

Vnútorný priestor rúry na pečenie nechajte vychladnúť len so zatvorenými dvierkami. Nevkladajte nič do dvierok spotrebiča. Aj malá štrbina môže časom spôsobiť poškodenie predných stien nábytku, ktorý sa nachádza v blízkosti spotrebiča.

**Veľké znečistenie
tesnenia dvierok**

Pokiaľ dôjde k veľkému znečisteniu tesnenia, dvierka rúry na pečenie sa počas prevádzky nezavierajú správne. Predné steny nábytku, ktorý sa nachádza v blízkosti spotrebiča sa môžu poškodiť. Tesnenie dvierok rúry na pečenie udržiavajte vždy čisté.

**Dvierka rúry na pečenie
ako sedadlo alebo
odkladací priestor**

Nesadajte si ani nestúpajte na otvorené dvierka rúry na pečenie ani na ne neukladajte nádoby alebo príslušenstvo.

Preprava spotrebiča

Pri preprave spotrebič nenoste ani nedržte za rukoväť dvierok.
Rukoväť nevydrží hmotnosť spotrebiča a môže sa ulomiť.

Prevádzka mikrovlnnej rúry bez potravín

Mikrovlnnú rúru zapnite iba vtedy, pokiaľ ste do nej vložili potraviny, inak môže dôjsť k preťaženiu spotrebiča.
Výnimku tvorí krátky test nádoby (viď pokyny na nádoby).

Pred prvým použitím

Tu sa zoznámite s Vaším novým spotrebičom. Vysvetlíme Vám ovládací panel a jednotlivé ovládacie prvky. Ďalej obdržíte informácie týkajúce sa vnútorného priestoru spotrebiča a jeho príslušenstva.

Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacích prvkov. Ovládacie panely sa môžu mierne odlišovať v závislosti na type spotrebiča.



Tlačidlá

Symbol	Funkcie tlačidla
	Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie
	Druh ohrevu
	Automatický program
	Krátke stlačenie = voľba pamäti Dlhé stlačenie = uloženie nastavenia do pamäti
	Voľba režimu microCombi
	Posunutie doľava v oblasti nastavenia
	Posunutie doprava v oblasti nastavenia
	Otvorenie a zatvorenie ponuky „Časové funkcie“
	Aktivácia/deaktivácia detskej poistky
	Pripojenie rýchloohrevu
	Krátke stlačenie = informácie Dlhé stlačenie = otvorenie alebo zatvorenie ponuky „Základné nastavenie“
	Krátke stlačenie = spustenie/zastavenie prevádzky Dlhé stlačenie = prerušenie prevádzky
	Kombinovaná prevádzky
90	Mikrovlnný výkon 90 W
180	Mikrovlnný výkon 180 W
360	Mikrovlnný výkon 360 W
600	Mikrovlnný výkon 600 W
900	Mikrovlnný výkon 900 W

Otočný volič

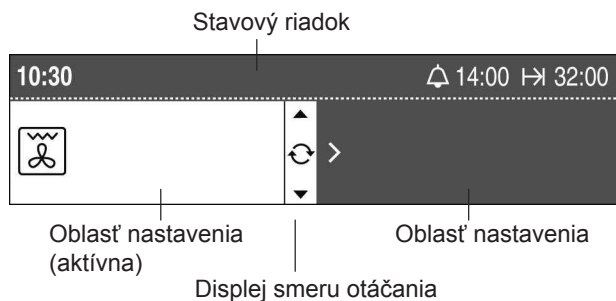
Pomocou otočného voliča môžete zmeniť všetky navrhované a nastavené hodnoty.

Otočný volič je zápusťný. Stlačte otočný volič, aby ste mohli otáčať.

Displej stavu prevádzky

Displej stavu prevádzky je rozdelený do niekoľkých oblastí:

- stavový riadok;
- oblasti nastavenia;
- displej smeru otáčania.



Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza hore na displeji stavu prevádzky a slúži k zobrazeniu času, zvolenej prevádzky, pokynov, informácií a nastavených časových funkcií.

Oblasti nastavenia

V oboch oblastiach nastavenia sa ukazujú nastavené hodnoty, ktoré môžete zmeniť. Oblasť, v ktorej sa práve nachádzate, je svetlá s čiernym písmom. Tu môžete vykonávať zmeny.

Pomocou navigačných tlačidiel < a > prejdete z jednej oblasti do druhej. Akým smerom môžete ísť, vidíte na šípках < a > zobrazených v oblastiach nastavenia.

Po štarte sú obidve oblasti nastavenia tmavé s bielym písmom.

Displej smeru otáčania

Displej ↻ ukazuje, akým smerom môžete pohybovať otočným voličom.

↻ = Otočte voličom doprava.

↻ = Otočte voličom doľava.

Pokiaľ sú zobrazené obidve smerové šípky, môžete pohybovať otočným voličom obidvoma smermi.

Kontrola teploty

Indikátor kontroly teploty vo forme piatich stĺpčekov signalizuje fázu ohrevu alebo zostatkové teplo v vnútornom priestore rúry na pečenie.

Fáza ohrevu

Po štarte sa v stavovom riadku objaví päť stĺpčekov. Nastavená teplota je dosiahnutá po vyplnení posledného stĺpčeka.



Pokiaľ ste nastavili grilovací stupeň alebo mikrovlnný výkon, stĺpčeky sa neobjavia.

Počas ohrevu môžete pomocou tlačidla **i** zistiť aktuálnu teplotu. Kvôli tepelnej zotrvačnosti sa zobrazená teplota môže nepatrne líšiť od skutočnej teploty vo vnútornom priestore rúry na pečenie.

Zostatkové teplo

Po vypnutí ukazuje kontrola teploty zostatkové teplo vo vnútornom priestore rúry na pečenie. Ak je posledný stĺpček vyplnený, má vnútorný priestor rúry na pečenie teplotu cca 300 °C. Ukazovateľ teploty zmizne, keď teplota klesne na cca 60 °C.

Vnútorný priestor

Ventilátor chladenia

Spotrebič je vybavený ventilátorom chladenia.

Ventilátor chladenia sa zapína a vypína podľa potreby. Horúci vzduch uniká nad dvierkami rúry na pečenie. **Pozor!** Pri zakrytí ventilačného otvoru hrozí prehriatie rúry na pečenie.

Po ukončení prevádzky ventilátor chladenia ešte určitý čas dobieha.

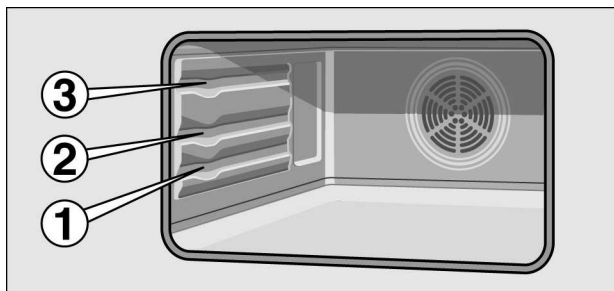
Pokyny:

Pri mikrovlnnej prevádzke zostáva vnútorný priestor spotrebiča chladný. Aj napriek tomu sa zapne ventilátor chladenia a môže dobiehať aj po ukončení mikrovlnnej prevádzky.

Na okienku vo dvierkach spotrebiča, na jeho vnútorných stenách a dne sa môže vyskytovať nazrážaná voda. Tento jav je normálny a nijako neovplyvňuje činnosť mikrovln. Po ukončení prevádzky spotrebiča nazrážanú vodu utrite.

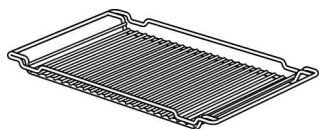
Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete zasunúť do rúry na pečenie v 3 rôznych úrovniach.



Keď sa príslušenstvo ohreje, môže sa zdeformovať. Akonáhle opäť vychladne, deformácia zmizne, bez toho aby nejakovo ovplyvnila jeho funkciu.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanom obchode alebo na internete. Pri nákupe prosím uveďte číslo HZ.



Rošt

Na nádoby, koláčové formy, pečené a grilované kúsky. Rošt môžete používať zakrivením hore  alebo dole .



Univerzálna panvica HZ86U000

Na veľké pečené, suché a šťavnaté koláče, nákypy a gratinované jedlo. Panvicu môžete tiež použiť na zachytenie tuku, pokiaľ grilujete mäso priamo na rošte. Na tento účel zasuňte univerzálnu panvicu na úroveň 1. Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry na pečenie skosenou stranou smerom ku dvierkam.

Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode. Rozsiahlu ponuku príslušenstva k Vášmu spotrebiču nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť príslušenstva a možnosť jeho objednania online je v každej zemi rôzna. Podívajte sa prosím do predajných podkladov.

HZ86B000 Smaltovaný plech na pečenie

Na koláče a cukrovinky. Plech na pečenie zasuňte do rúry na pečenie skosenou stranou smerom ku dvierkam, a to až na doraz.

HZ915000 Sklenený pekáč

Sklenený pekáč sa hodí na prípravu duseného jedla a nákypov v rúre na pečenie. Je obzvlášť vhodný pre automatiku pečenia.

HZ86G000 Sklenená panvica

Na veľké pečené, šťavnaté koláče, nákypy a gratinované jedlo. Slúži na zachytenie šťavy z mäsa, pokiaľ grilujete priamo na rošte. Pre tento účel zasuňte sklenenú panvicu na úroveň 1.

Sklenenú panvicu môžete tiež použiť ako plochu na odstavenie pri mikrovlnnej prevádzke.

Ponuka zákazníckeho servisu

Pre Vaše domáce spotrebiče si môžete v zákazníckom servise, v špecializovanom obchode alebo v internetovom obchode príslušnej krajiny dokúpiť vhodné čistiace prostriedky alebo iné príslušenstvo. Pri nákupe vždy uveďte príslušné číslo požadovaného tovaru.

Utierky určené na starostlivosť o plochy z nerezovej ocele
Tovar č. 311134

Zredukovú usadzovanie nečistoty. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom bude povrch spotrebičov z nerezovej ocele optimálne ošetrený.

Gel na čistenie rúry
Tovar č. 463582

Na čistenie vnútorného priestoru rúry na pečenie. Gel je bez zápachu.

Utierka z mikrovlákná s voštinovou štruktúrou Tovar č. 460770	Hodí sa obzvlášť na čistenie citlivých povrchov ako je napr. sklo, sklokeramika, nerezová oceľ alebo hliník. Utierka z mikrovlákná odstráni jedným utretím zvyšky vody a mastnoty.
Poistka dvierok Tovar č. 612594	Aby deti nemohli otvoriť dvierka rúry na pečenie. Spôsob priskrutkovania poistky závisí na type spotrebiča. Dodržiavajte pokyny, ktoré sú k poistke priložené.

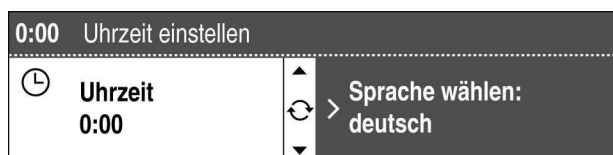
Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť, skôr ako prvý krát pristúpíte k príprave jedla vo Vašej rúre na pečenie.

- Nastavte aktuálny čas.
- Pokiaľ je potrebné, zmeňte jazyk na zobrazenie textu.
- Zohrejte rúru na pečenie.
- Vyčistite príslušenstvo.
- Prečítajte si bezpečnostné pokyny na začiatku návodu na obsluhu. Sú veľmi dôležité.

Nastavenie

Po pripojení spotrebiča k elektrickej sieti sa hore v stavovom riadku objaví text „Nastavte aktuálny čas“. Nastavte aktuálny čas a v prípade potreby aj jazyk na zobrazenie textu. Prednastavený je nemecký jazyk.



Nastavenie aktuálneho času a zmena jazyka

1. Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny čas.
2. Pomocou tlačidla > prejdite do pravej oblasti nastavenia, aby ste mohli zmeniť jazyk.

3. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný jazyk.

4. Stlačte tlačidlo .

Jazyk a čas sú uložené. Aktuálny čas sa zobrazí na displeji stavu prevádzky.

Jazyk môžete kedykoľvek zmeniť. Pozrite sa do kapitoly „Základné nastavenia“.

Prvé zohriatie rúry na pečenie

Aby ste odstránili vôňu novoty, nechajte rúru na pečenie zapnutú naprázdno pri zavretých dverkách.

Dodržiavajte to, aby vo vnútornom priestore nezostali žiadne zvyšky obalov, napr. polyesterové guľičky.

Počas zohrievania rúry na pečenie vetrajte kuchyňu.

Nastavte druh ohrevu  Horný/dolný ohrev a teplotu 240 °C.

1. Stlačte tlačidlo .

Objaví sa logo Siemens.

2. Hneď potom stlačte tlačidlo .

Objaví sa návrh Horúci vzduch 3D  a teplota 160 °C.

3. Pomocou otočného voliča zmeňte druh ohrevu na  Horný/dolný ohrev.

4. Pomocou tlačidla  prejdite na nastavenie teploty a pomocou otočného voliča zmeňte teplotu na 240 °C.

5. Stlačte tlačidlo .

Prevádzka je zapnutá.

7. Po 60 minútach vypnite rúru na pečenie pomocou tlačidla .

Na displeji stavu prevádzky sa objaví čas. Indikátor kontroly teploty ukazuje zostatkové teplo vo vnútornom priestore rúry na pečenie.

Podrobnejšie informácie týkajúce sa nastavenia druhu ohrevu a teploty si môžete prečítať v kapitole „Nastavenie rúry na pečenie“.

Čistenie príslušenstva pred prvým použitím

Pred prvým použitím príslušenstvo poriadne vyčistíte v horúcej vode s trochou prostriedku na umývanie nádob a utriete mäkkou utierkou.

Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie

Pomocou tlačidla  zapnete a vypnete kompaktnú rúru na pečenie s integrovaným mikrovlnným výkonom.

Zapnutie

Stlačte tlačidlo .

Objaví sa logo Siemens.

Zvoľte požadovaný druh prevádzky.

- Tlačidlo 90, 180, 360, 600 alebo 900 W pre mikrovlnný výkon.
- Tlačidlo  = druh ohrevu.
- Tlačidlo  = automatický program.
- Tlačidlo  = uložené nastavenia pamäti.
- Tlačidlo  = režim microCombi.
- Tlačidlo  = kombinovaná prevádzka.

Pokiaľ ste počas niekoľkých sekúnd nezvolili žiadny druh prevádzky, objaví sa v stavovom riadku text „Zvoľte činnosť“.

V jednotlivých kapitolách sa dozviete, ako nastavíte Váš spotrebič.

Vypnutie

Stlačte tlačidlo .

Rúra na pečenie sa vypne.

Nastavenie rúry na pečenie

V tejto kapitole si môžete prečítať:

- aké druhy ohrevu máte k dispozícii;
- ako nastavíte druh ohrevu a teplotu;
- ako vyberiete jedlo z nastavených odporúčaní;
- a ako nastavíte rýchloohrev.

Druhy ohrevu

Máte k dispozícii veľký počet druhov ohrevu. Tak môžete zvoliť pre každé jedlo optimálny spôsob prípravy.

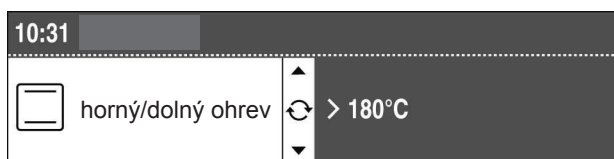
Druh ohrevu a teplotné rozmedzie	Použitie
 3D-horúci vzduch 30 - 250 °C	Na pečenie koláčov a drobného pečiva na dvoch úrovniach.
 Horúci vzduch 30 - 250 °C	Na pečenie trených koláčov vo forme na jednej úrovni.
 Horný/dolný ohrev 30 - 300 °C	Na pečenie na jednej úrovni. Obzvlášť vhodné pre koláče s vlhkou oblohou (napr. syrový koláč) a pre koláče na plech.
 Intenzívny ohrev 100 - 300 °C	Pre jedlo s chrumkavým dnom (napr. quiche - francúzsky slaný koláč). Teplo prichádza zhora a intenzívne silno zospodu.
 Dolný ohrev 30 - 200 °C	Pre jedlo a pečivo, ktoré majú na spodnej strane viac zozlatnúť. Ku koncu pečenia zapnite nakrátko dolný ohrev.
 Cirkulačný gril 100 - 250 °	Na hydinu a väčšie kusy mäsa.
 Veľkoplošný gril 1 (slabý), 2 (stredný), 3 (silný)	Na grilovanie steakov, údenín, toastov alebo kúskov rýb vo väčšom množstve.
 Maloplošný gril 1 (slabý), 2 (stredný), 3 (silný)	Na grilovanie steakov, údenín, toastov alebo kúskov rýb v malom množstve.
 Mierne pečenie 70 - 100 °C	Na jemné kusy mäsa, ktoré majú byť stredne prepečené, ružové alebo presne podľa Vašej chuti.

 Nahrievanie 30 - 70 °C	Na nahrievanie porcelánových nádob.
 Udržovanie teploty jedla 60 - 100 °C	Na udržovanie teploty jedla.

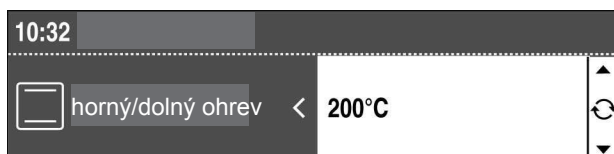
Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Príklad na obrázku: Horný/dolný ohrev, 200 °C.

1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji stavu prevádzky sa objaví návrh 3D-horúciť vzduch 3D, 160 °C.
2. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný druh ohrevu.



3. Pomocou tlačidla > prejdite na nastavenie teploty a pomocou otočného voliča zmeňte teplotu.



4. Stlačte tlačidlo  ^{start}_{stop}.
Prevádzka je zapnutá.



5. Keď je jedlo hotové, vypnite rúru na pečenie pomocou tlačidla ^{on}_{off} alebo nastavte iný druh prevádzky.

Tipy pre nastavenie:

Zmena teploty alebo grilovacieho stupňa

Je to kedykoľvek možné. Pomocou otočného voliča zmeňte teplotu alebo grilovací stupeň.

Občasné otváranie dvierok rúry na pečenie

Dôjde k zastaveniu prevádzky. Symbol  bliká. Po zavretí dvierok rúry na pečenie stlačte opäť tlačidlo , aby ste obnovili prevádzku rúry na pečenie.

Zastavenie prevádzky

Stlačte na krátko tlačidlo . Symbol  bliká. Došlo ku krátkodobému zastaveniu prevádzky rúry na pečenie. Stlačte opäť tlačidlo , aby ste obnovili prevádzku.

Prerušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo  a držte ho stlačené, pokiaľ sa v stavovom riadku neobjaví text „Zvoľte činnosť“. Spotrebič môžete znova nastaviť.

Informácie

Stlačte na krátko tlačidlo . Pre každú informáciu opäť stlačte na krátko tlačidlo . Pred štartom obdržíte informácie týkajúce sa druhu ohrevu, zásuvných úrovní a príslušenstva. Po štarte sa môžete opýtať na teplotu vo vnútornom priestore rúry na pečenie.

Nastavenie času tepelnej úpravy

Pozrite sa do kapitol „Časové funkcie a Nastavenie času tepelnej úpravy“.

Posunutie času ukončenia tepelné úpravy

Pozrite sa do kapitol „Časové funkcie a Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy“.

Integrovaná „kuchárka“

Pokiaľ zvolíte jedlo z odporúčaných nastavení, nemusíte premýšľať nad optimálnym nastavením Vášho spotrebiča. Všetky hodnoty sú už prednastavené. Môžete si vybrať z množstva rôznych kategórií. Nájdete tu veľký počet jedla s už prednastavenými hodnotami (napr. koláč, chlieb, hydina, mäso a divočina, nákypy, hotové produkty).

Teplotu a čas tepelnej úpravy môžete zmeniť. Druh ohrevu nie je možné zmeniť.

Cez niekoľko úrovní sa dostanete až k jednotlivému jedlu. Vyskúšajte to a vyberte si niektoré jedlo.

Výber jedla

1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji stavu prevádzky sa objaví návrh 3D-horúci vzduch  a teplota 160 °C.

2. Otočte voličom doľava na  Odporúčané nastavenie.

3. Pomocou tlačidla  prejdite na prvú kategóriu jedla a vyberte pomocou otočného voliča požadovanú kategóriu.

Pomocou tlačidla  prejdite na ďalšiu úroveň. Pomocou otočného voliča sa posuňte na ďalší výber. Nakoniec sa objaví nastavenie pre zvolené jedlo.

4. Stlačte tlačidlo .

Prevádzka je zapnutá. Prednastavený čas tepelnej úpravy  → v stavovom riadku viditeľne ubieha.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie už nehreje. V stavovom riadku sa objaví  0:00. Pomocou tlačidla  môžete signál predčasne zrušiť.

Tipy pre nastavenie:

Zmena teploty alebo grilovacieho stupňa

To je kedykoľvek možné, a to pomocou otočného voliča.

Zmena času tepelnej úpravy

Stlačte tlačidlo  a prejdite pomocou tlačidla  k času tepelnej úpravy. Pomocou otočného voliča zmeňte čas tepelnej úpravy. Stlačte tlačidlo .

Informácie

Stlačte na krátko tlačidlo  i. Pre každú informáciu stlačte tlačidlo  i.

Nastavenie rýchloohrevu

Vhodné druhy ohrevu

3D-horúci vzduch
Horúci vzduch
Horný/dolný ohrev
Intenzívny ohrev

Vhodné teploty

Rýchloohrev nefunguje, pokiaľ je nastavená teplota pod 100 °C. Pokiaľ je teplota vo vnútornom priestore rúry na pečenie len nepodstatne nižšia než nastavená teplota, nie je rýchloohrev potrebný a nezapne sa.

Nastavenie rýchloohrevu

Predpoklad: Musíte nastaviť vhodný druh ohrevu a vhodnú teplotu. Stlačte tlačidlo »||| pre rýchloohrev. V stavovom riadku sa objaví symbol »|||. Stĺpčeky kontroly teploty sa plnia.

Rýchloohrev je dokončený po vyplnení všetkých stĺpčekov. Budete počuť krátky signál. Symbol »||| zmizne. Vložte jedlo do vnútorného priestoru rúry na pečenie.

Prerušenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo »|||. Symbol zmizne.

Pokyny

Pokiaľ zmeníte druh ohrevu, dôjde k prerušeniu rýchloohrevu.

Nastavený čas tepelnej úpravy ubieha nezávisle na rýchloohreve ihneď po štarte.

Počas rýchloohrevu môžete pomocou tlačidla i zistiť aktuálnu teplotu vnútorného priestoru rúry na pečenie.

Aby ste docielili rovnomerného prepečenia, vložte Vaše jedlo do vnútorného priestoru rúry na pečenie až po ukončení rýchloohrevu.

Mikrovlnný ohrev

Mikrovlny sa v potravinách premeňujú na teplo. Mikrovlnný ohrev môžete používať samotne alebo ju skombinovať s iným druhom ohrevu. Obdržíte informácie na nádoby a môžete si tu prečítať, ako nastavíte mikrovlnný ohrev.

Pokyn

V kapitole „Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu“ nájdete príklady na rozmrazovanie, ohrievanie a varenie s mikrovlnným ohrevom.

Pokyny na nádoby

Vhodné nádoby

Hodia sa žiaruvzdorné nádoby zo skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky alebo umelej hmoty odolné voči teplu. Všetky tieto materiáli prepúšťajú mikrovlny.

Môžete použiť tie isté nádoby, v ktorých budete jedlo servírovať. Vyhnete sa tak premiestňovaniu jedla z jednej nádoby do druhej.

Nádoby so zlatým alebo strieborným dekórom používajte iba vtedy, pokiaľ výrobca zaručuje, že tieto nádoby sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.

Nevhodné nádoby

Nevhodné na použitie v mikrovlnnej rúre sú kovové nádoby. Kov neprepúšťa mikrovlny. Jedlo ohrievané v kovových nádobách zostane studené.

Pozor! Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialená minimálne 2 cm od stien rúry a od vnútornej steny dvierok. Iskry môžu poničiť vnútornú sklenenú výplň dvierok.

Test nádob

Nikdy nezapínajte mikrovlnnú rúru, bez toho aby ste do nej vložili jedlo. Jedinú výnimku tvorí nasledujúci test nádob.

Pokiaľ neviete, či sú Vaše nádoby vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre, vykonajte nasledujúci test:

Postavte prázdnu nádobu na ½ až 1 minútu pri maximálnom výkone do Vášho spotrebiča. Preskúšajte občas teplotu.

Nádoba by mala zostať studená, popr. vlažná. Pokiaľ je nádoba horúca alebo vznikajú iskry, nie je vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre.

Mikrovlnný výkon

Pomocou tlačidiel nastavte požadovaný mikrovlnný výkon.

90 W	rozmrazovanie citlivého jedla
180 W	rozmrazovanie a následná tepelná úprava
360 W	tepelná úprava mäsa a ohrievanie citlivého jedla
600 W	ohrievanie a tepelná úprava jedla
900 W	ohrievanie tekutín

Po stlačení tlačidla sa rozsvieti indikátor zvoleného výkonu.

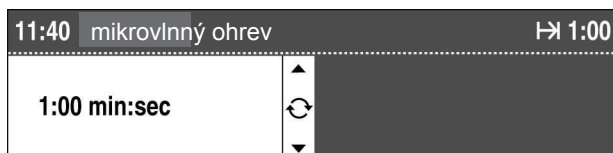
Pokyn

Mikrovlnný výkon 900 W môžete nastaviť maximálne na 30 minút. Pri všetkých ostatných výkonoch je možný čas trvania až 90 minút.

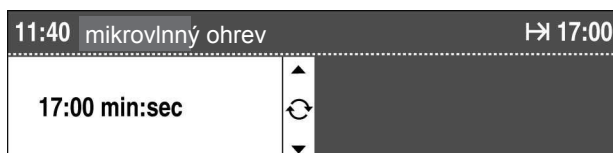
Nastavenie mikrovlnnej rúry

Príklad na obrázku: Mikrovlnný výkon 360 W, čas tepelnej úpravy 17 minút.

1. Stlačte tlačidlo pre požadovaný mikrovlnný výkon.
Tlačidlo svieti.



2. Pomocou otočného voliča nastavte čas tepelnej úpravy.



3. Stlačte tlačidlo ^{start}_{stop}.
Prevádzka je zapnutá. Čas tepelnej úpravy viditeľne ubieha.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Prevádzka mikrovlnnej rúry je ukončená. V stavovom riadku sa objaví $\rightarrow$ 0:00. Signalizačný tón môžete predčasne zrušiť pomocou tlačidla .

Tipy pre nastavenie:

Občasné otváranie dvierok spotrebiča

Dôjde k zastaveniu prevádzky spotrebiča. Po zavretí dvierok nakrátko stlačte tlačidlo $\text{start} \text{ stop}$, aby ste obnovili prevádzku spotrebiča.

Zastavenie prevádzky

Nakrátko stlačte tlačidlo $\text{start} \text{ stop}$. $\text{start} \text{ stop}$ bliká. Prevádzka spotrebiča je krátkodobo zastavená. Stlačte opäť tlačidlo $\text{start} \text{ stop}$, aby ste obnovili prevádzku spotrebiča.

Zmena času tepelnej úpravy

Čas tepelnej úpravy môžete kedykoľvek zmeniť, a to pomocou otočného voliča.

Prerušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo $\text{start} \text{ stop}$ a držte ho stlačené, pokiaľ sa v stavovom riadku neobjaví text „Zvoľte činnosť“. Môžete znova nastaviť spotrebič.

Režim microCombi

Pritom sa ku konvenčnému ohrevu automaticky zapne mikrovlnný výkon, čo vedie ku skráteniu času tepelnej úpravy jedla. Jednoducho nastavte teplotu uvedenú v recepte a znížte čas tepelnej úpravy na polovicu.

Šetrný režim microCombi

Tento režim je vhodný pre koláče pečené vo forme:

- trený koláč, napr. mramorový, kráľovský (koláč z treného cesta s hrozičkami, korintkami a citrónatom pečený v chlebičkovej forme) alebo ovocný;
- koláč z krehkého cesta so šľavnatou náplňou, napr. uzavretý jablčný koláč alebo tvarohový koláč;
- koláč pripravený zo zmesi na pečenie;
- kysnutý koláč, napr. ružový koláč (suchý koláč zlepený z kúskov cesta zatočených do podoby slimáka s orieškami a hrozičkami).

Taktiež u pečeného mäsa môžete čas tepelnej úpravy skrátiť na polovicu.

Používajte tmavé formy na pečenie z kovu alebo umelej hmoty. Na pečené mäso je vhodná žiaruvzdorná sklenená forma s pokrievkou alebo bez pokrievky.

Intenzívny režim microCombi

Tento druh ohrevu je vhodný na:

- hydinu, napr. kurča;
- nákypy, napr. cestovinový nákyp;
- gratinované jedlo, napr. gratinované zemiaky;
- zapečenú rybu, čerstvú aj zamrazenú.

Používajte žiaruvzdorné nádoby zo skla alebo keramiky.

Nastavenie režimu microCombi

Pokiaľ sú v recepte uvedené údaje pre rôzne druhy ohrevu, zvolte nastavenie pre horný/dolný ohrev. Čas tepelnej úpravy uvedený v recepte by nemal byť menší ako 30 minút.

Vložte jedlo do studeného vnútorného priestoru rúry na pečenie.

Jedlo postavte na stred roštu na zásuvnú úroveň 1.

1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji stavu prevádzky sa objaví Šetrný režim microCombi, 180 °C. V stavovom riadku sa objaví návrh $\rightarrow$ 20:00 minút.

Pomocou otočného voliča nastavte intenzívny režim microCombi. Objaví sa Intenzívny režim microCombi, 200 °C.

2. Pomocou tlačidla $>$ prejdite na nastavenie teploty a pomocou otočného voliča nastavte teplotu.
3. Stlačte tlačidlo  a pomocou tlačidla $\rightarrow$ prejdite na čas tepelnej úpravy.
4. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný čas tepelnej úpravy.
5. Pomocou tlačidla  zavrite ponuku.
6. Stlačte tlačidlo  ^{start}_{stop}.

Prevádzka je zapnutá. Čas tepelnej úpravy viditeľne ubieha.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Prevádzka je ukončená. Signalizačný tón môžete predčasne zrušiť pomocou tlačidla . V stavovom riadku sa objaví $\rightarrow$ 0:00.

Kombinácia ohrevu a mikrovln

Pritom je v prevádzke druh ohrevu súčasne s mikrovlnným ohrevom. Vaše jedlo bude vďaka mikrovlnám rýchlejšie hotové a pritom do zlatista upečené. Môžete nastaviť čas tepelnej úpravy až 90 minút.

Vhodné druhy ohrevu

- 3D-horúci vzduch
- Horúci vzduch

1. Horný/dolný ohrev
2. Cirkulačný gril
3. Veľkoplošný gril
4. Maloplošný gril

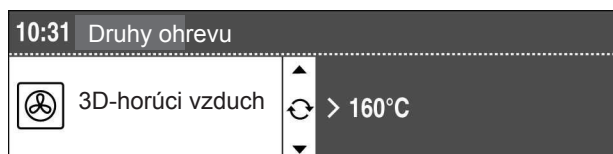
Vhodné mikrovlnné výkony

S konvenčným ohrevom môžete kombinovať všetky druhy mikrovlnného výkonu okrem 900 W.

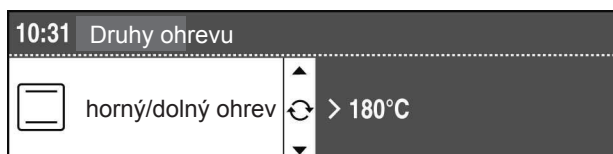
Nastavenie kombinácie

Príklad na obrázku: Horný/dolný ohrev, 200 °C a mikrovlnný výkon 360 W, 17 minút.

1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji stavu prevádzky sa objaví návrh 3D-horúci vzduch, 160 °C.



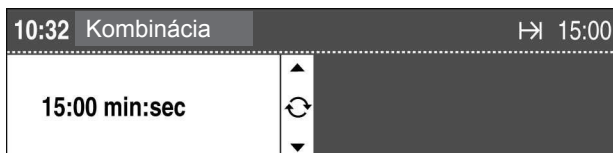
2. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný druh ohrevu.



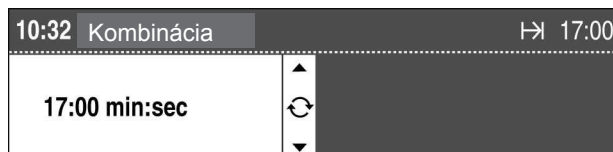
3. Pomocou tlačidla  prejdite na teplotu a pomocou otočného voliča nastavte požadovanú teplotu.



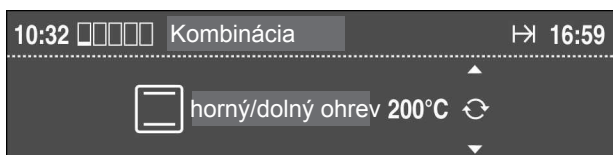
4. Stlačte tlačidlo pre požadovaný mikrovlnný výkon.
Tlačidlo svieti.



5. Pomocou otočného voliča nastavte čas tepelnej úpravy.



6. Stlačte tlačidlo ^{start}/_{stop}.



Prevádzka je zapnutá. Čas tepelnej úpravy viditeľne ubieha.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Prevádzka je ukončená. V stavovom riadku sa objaví I→I 0:00. Signalizačný tón môžete predčasne zrušiť pomocou tlačidla ⏸.

Tipy pre nastavenie:

Občasné otvorenie dvierok rúry na pečenie

Dôjde k zastaveniu prevádzky spotrebiča. ^{start}/_{stop} bliká. Po zavretí dvierok nakrátko stlačte tlačidlo ^{start}/_{stop}, aby ste obnovili prevádzku spotrebiča.

Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo ^{start}/_{stop}. Dôjde ku krátkodobému zastaveniu prevádzky spotrebiča. ^{start}/_{stop} bliká. Stlačte opäť tlačidlo ^{start}/_{stop}, aby ste obnovili prevádzku spotrebiča.

Zmena teploty alebo grilovacieho stupňa

To je kedykoľvek možné. Pomocou otočného voliča zmeňte teplotu alebo grilovací stupeň.

Prerušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo ^{start}/_{stop} a držte ho stlačené, pokiaľ sa v stavovom riadku neobjaví text „Zvoľte činnosť“. Môžete znovu nastaviť spotrebič.

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Pozrite sa do kapitoly „Časové funkcie“.

Kombinovaná prevádzka

Pri kombinovanej prevádzke môžete nastaviť až tri druhy prevádzky za sebou a potom zahájiť prevádzku spotrebiča.

Predpoklad:

Pre každý krok musíte nastaviť čas tepelnej úpravy.

■ Všetky druhy ohrevu s výnimkou režimu microCombi (šetrného a intenzívneho).

■ Mikrovlnný výkon.

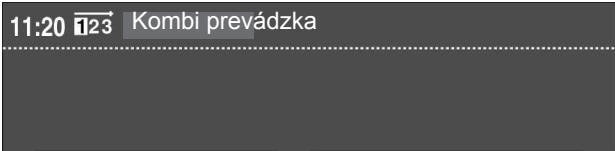
■ Kombinácia ohrevu a mikrovln.

Používajte vždy žiaruvzdorné nádoby vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.

Nastavenie kombinovanej prevádzky

1. Stlačte tlačidlo $\overrightarrow{123}$.

V stavovom riadku sa objaví $\overrightarrow{123}$ Kombinovaná prevádzka. Číslo 1 je zvýraznené. Prvá kombinovaná prevádzka môže byť nastavená.



11:20 $\overrightarrow{123}$ Kombi prevádzka

2. Zvoľte a nastavte požadovaný druh prevádzky.
3. Opäť stlačte tlačidlo $\overrightarrow{123}$.
Číslo 2 je zvýraznené. Druhá kombinovaná prevádzka môže byť nastavená.
4. Zvoľte a nastavte požadovaný druh prevádzky.
5. Opäť stlačte tlačidlo $\overrightarrow{123}$.
Číslo 3 pre tretiu kombinovanú prevádzku je zvýraznené.
6. Zvoľte a nastavte požadovaný druh prevádzky.
7. Stlačte tlačidlo $\overrightarrow{\text{start stop}}$.

Prevádzka je zahájená. V stavovom riadku vľavo sa ukazuje prebiehajúca kombinovaná prevádzka a príslušný čas tepelnej úpravy. Vpravo viditeľne ubieha celkový čas tepelnej úpravy.

**Čas tepelnej úpravy
uplynul**

Zaznie signál. Kombinovaná prevádzka je ukončená. V stavovom riadku sa objaví $\rightarrow$ 0:00. Signál môžete predčasne zrušiť pomocou tlačidla $\odot$.

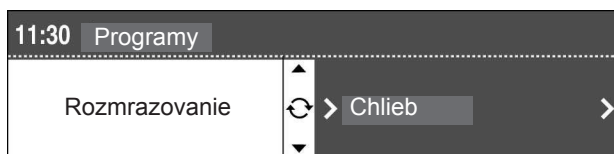
Programová automatika

Pomocou programovej automatiky môžete celkom jednoducho pripravovať jedlo. Zvoľte požadovaný program a zadajte hmotnosť Vášho jedla. Programová automatika prevezme optimálne nastavenie spotrebiča.

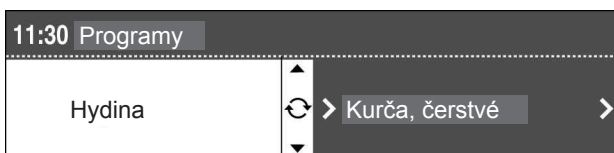
Voľba programu

Príklad na obrázku: Výber a nastavenie programu pre 1 kg čerstvých kuracích častí.

1. Stlačte tlačidlo $\boxed{P}$.
Objaví sa prvá programová skupina a prvý program.



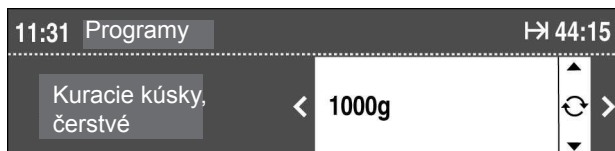
2. Pomocou otočného voliča vyberte požadovanú programovú skupinu.



3. Stlačte tlačidlo **>** a pomocou otočného voliča vyberte požadovaný program.



4. Stlačte tlačidlo **>**. Pre zvolený program sa objaví navrhovaná hmotnosť.
5. Pomocou otočného voliča nastavte príslušnú hmotnosť. V stavovom riadku sa zobrazí čas tepelnej úpravy.



Pokiaľ teraz stlačíte ešte raz tlačidlo **>**, prejdete k individuálnemu nastaveniu. Môžete ovplyvniť výsledok programu. Pozrite sa do nasledujúcej kapitoly „Individuálne nastavenie“.

6. Stlačte tlačidlo **start/stop**.

Program je zapnutý. Čas tepelnej úpravy v stavovom riadku viditeľne ubieha.

Program je ukončený

Zaznie signál. Rúra na pečenie už nehreje. Signál môžete predčasne zrušiť pomocou tlačidla **🕒**. V stavovom riadku sa objaví **→ 0:00**.

Tipy pre nastavenie:

Prerušenie programu

Stlačte tlačidlo **start/stop** a držte ho stlačené, pokiaľ sa v stavovom riadku neobjaví text „Zvoľte činnosť“.

Informácie

Pred štartom: Nakrátko stlačte tlačidlo **i**. Obdržíte rôzne informácie týkajúce sa programov. Pre každú informáciu opäť nakrátko stlačte tlačidlo **i**.

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Pozrite sa do kapitoly „Časové funkcie“.

Individuálne nastavenie

Pokiaľ intenzita prepečenia jedla určitého programu neodpovedá Vaším predstavám, môžete nabudúce vykonať určité zmeny. Upravte nastavenie programu tak, ako je to popísané v bodoch 1 až 5.

Stlačte tlačidlo **>** a posuňte pomocou otočného voliča svietiace pole.

– □□□■□□□ +

Doľava = nižšia intenzita prepečenia jedla.

Doprava = vyššia intenzita prepečenia jedla.

Pomocou tlačidla ^{start}_{stop} zahájite prevádzku spotrebiča.

Čas tepelnej úpravy sa zmení.

Rozmrazovanie a tepelná úprava pomocou automatického programu

Vyberte potraviny z obalu a zväžte ich. Pokiaľ nemôžete určiť presnú hmotnosť, zaokrúhľujte ju nahor alebo nadol.

Pre programy používajte vždy nádoby vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre, napr. zo skla, keramiky alebo univerzálnu panvicu. Dodržiavajte pritom pokyny v programovej tabuľke.

Vložte potraviny do studeného vnútorného priestoru.

Tabuľku s vhodnými potravinami, príslušným rozmedzím ich hmotnosti a požadovaným príslušenstvom nájdete v naviazanosti na tieto pokyny.

Nastavenie hmotnosti mimo udaného hmotnostného rozmedzia nie je možné.

Pri príprave jedla budete počuť po určitom čase signál. Potraviny obráťte alebo zamiešajte.

Rozmrazovanie

Porciované potraviny zamrazujte v malej vrstve a skladujte pri -18 °C.

Zamrazené potraviny vložte do plytkej nádoby, môžete ich položiť napr. na sklenený alebo porcelánový tanier. Húsky položte priamo na rošt.

Potraviny náchylné na oschnutie zakryte kúskom hliníkovej fólie. Tak zabránite predčasnému oschnutiu. Dodržiavajte to, aby sa fólia nedotýkala stien vnútorného priestoru spotrebiča.

Po rozmrazení nechajte potraviny ešte 10 až 90 minút oddýchnuť, aby sa vyrovnala teplota.

Pri rozmrazovaní mäsa, hydiny alebo rýb dochádza ku vzniku tekutiny. Pri obratení túto tekutinu odstráňte a v žiadnom prípade ju ďalej nepoužívajte. Dodržiavajte to, aby neprišla do styku s inými potravinami.

Hovädzie, jahňacie a bravčové mäso vložte do nádoby najskôr masťou stranou dole.

Chlieb rozmrazujte len v potrebnom množstve, lebo rýchle osúcha.

Už rozmrazené mleté mäso pri obratení vyberte.

Celú hydinu vložte do nádoby najskôr prsiami nadol, jednotlivé časti hydiny tou stranou, na ktorej sa nachádza koža. Nohy a krídla zakryte kúskom hliníkovej fólie.

Pri celej rybe zakryte kúskom hliníkovej fólie chvostovú plutvu, pri filé okraje a pri fašírke konce, ktoré odstávajú.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostné rozmedzie v kg	Nádoby/príslušenstvo, zásuvná úroveň
Rozmrazovanie			
Pšeničný chlieb		0,10 - 0,60	plytká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostné rozmedzie v kg	Nádoby/príslušenstvo, zásuvná úroveň
Celozrnný chlieb***		0,20 - 1,50	plytká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Húsky		0,05 - 0,45	rošt, úroveň 1
Koláč, suchý*	trený koláč bez polevy, kysnutý koláč	0,20 - 1,50	plytká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Koláč, šťavnatý	trený koláč s ovocím bez polevy alebo želatiny, bez krému alebo šľahačky	0,20 - 1,20	plytká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Mleté mäso*	hovädzie, jahňacie alebo bravčové mleté mäso	0,20 - 1,00	plytká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Hovädzie mäso**	hovädzie alebo telacie pečené, steak	0,20 - 2,00	plytká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Bravčové mäso**	bravčový chrbát bez kosti, roláda, rezeň, guláš	0,20 - 2,00	plytká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Jahňacie mäso**	jahňacie stehno, plece, roláda	0,20 - 2,00	plytká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Hydina v celku**	kurča, kačka	0,70 - 2,00	plytká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Ryba v celku**	pstruh, treska	0,20 - 1,20	plytká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Rybie filé**	filé zo šfuky, tresky, lososa, ostrieža morského	0,20 - 1,00	plytká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Rybia fašírka**	fašírka z tresky, šfuky, lososa	0,20 - 1,00	plytká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1

* Signál na obrátenie približne po uplynutí polovice času rozmrazovania.

** Signál na obrátenie po uplynutí $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ času rozmrazovania.

*** Signál na obrátenie po uplynutí $\frac{2}{3}$ času rozmrazovania.

Tepelná úprava

Zelenina

Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké kúsky. Na 100 g zeleniny pridajte 2 polievkové lyžice vody.

Zo zamrzenej zeleniny sa hodí iba blanšírovaná, nepredvarená zelenina. Nie je vhodná hlboko zamrozená zelenina s prídavkom smotany. Na 100 g zeleniny pridajte 1 až 2 polievkové lyžice vody. Pri špenáte a červenej kapuste žiadnu vodu nepridávajte.

Zeleninu nechajte po ukončení programu ešte cca 5 minút oddýchnuť.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostné rozmedzie v kg	Nádoby/príslušenstvo, zásuvná úroveň
Zelenina			
Tepelná úprava čerstvej zeleniny*	karfiol, brokolica, mrkva, kaleráb, pór, paprika, cuketa	0,20 - 1,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň
Teplá úprava zamrazenej zeleniny*	karfiol, brokolica, mrkva, kaleráb,, červená kapusta, špenát	0,20 - 1,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1

* Signál na obrátenie po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

Zemiaky

Pokiaľ pripravujete varené zemiaky, rozkrájajte ich na rovnako veľké kúsky. Na 100 g zemiakov pridajte dve polievkové lyžice vody a trochu soli.

Pri príprave zemiakov na lupačku používajte rovnako veľké zemiaky, ktorých šupku ste na niekoľkých miestach prepichli.
Ešte vlhké zemiaky vložte do nádoby, bez toho aby ste pridali vodu.

Zemiaky nechajte po ukončení programu ešte cca 5 minút oddýchnuť. Voda, ktorá vznikla predtým zlejte.

Gratinované zemiaky navrstvite do plochej nádoby do výšky 3 - 4 cm.

Gratinované zemiaky nechajte po ukončení programu ešte 5 - 10 minút oddýchnuť v rúre na pečenie.

Hranolčky, krokety a rōsti (jedlo z hrubo nastrúhaných zemiakov, ktoré sa zapekajú alebo vyprážajú) musia byť vhodné na prípravu v rúre na pečenie.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostné rozmedzie v kg	Nádoby/príslušenstvo, zásuvná úroveň
Zemiaky			
Varené zemiaky*	varný typ A, B alebo C	0,20 - 1,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Zemiaky na lúpačku	varný typ A, B alebo C	0,20 - 1,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Gratinované zemiaky, čerstvé		0,50 - 3,00	plytká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 2
Hranolčky, zamrazené**		0,20 - 0,60	univerzálna panvica, úroveň 2

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostné rozmedzie v kg	Nádoby/príslušenstvo, zásuvná úroveň
Krokety, zamrazené**		0,20 - 0,70	univerzálna panvica, úroveň 2
Rösti, zamrazené**		0,20 - 0,80	univerzálna panvica, úroveň 2

* Signál na obrátenie po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

** Signál na obrátenie po uplynutí * času tepelnej úpravy.

Výrobky z obilia

Obilie počas tepelnej úpravy pení, preto používajte pre všetky obilné výrobky vysokú nádobu s pokrievkou. Hmotnosť obilia udávajte bez tekutiny.

Ryža: Nepoužívajte ryžu vo varných sáčkoch. Do nádoby vložte premytú a odkvapkanú ryžu a pridajte dvakrát až dvaapokrát viac tekutiny.

Polenta: Pridajte dvojnásobné až trojnásobné množstvo tekutiny (v závislosti na stupni mletia).

Kuskus: Pridajte dvojnásobné množstvo tekutiny.

Krúpy: Pridajte dvakrát až dvaapokrát viac tekutiny.

Obilie nechajte po ukončení programu ešte cca 5 - 10 minút oddýchnuť.

Programová skupina Program	Hmotnostné rozmedzie v kg	Nádoby/príslušenstvo, zásuvná úroveň
Výrobky z obilia		
Dlhozrnná ryža*	0,10 - 0,50	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Ryža basmati*	0,10 - 0,50	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Prírodná ryža*	0,10 - 0,50	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Polenta***	0,10 - 0,50	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Kuskus**	0,10 - 0,50	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Krúpy*	0,10 - 0,50	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1

* Signál na zamiešanie podľa hmotnosti po cca 2 - 14 minútach.

** Signál na zamiešanie po 1 - 2 minútach.

*** Signál na zamiešanie po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

Nákyp

Postavte jedlo v nádobe vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre na rošt.

Pikantný a sladký nákyp navrstvite do plytkej nádoby cca 5 cm vysoko.

Gratinované zemiaky navrstvite do plytkej nádoby cca 3 - 4 cm vysoko.

Gratinované zemiaky nechajte po ukončení programu ešte 5 - 10 minút odpočinúť v rúre na pečenie.

Programová skupina Program	Hmotnostné rozmedzie v kg	Nádoby/príslušenstvo, zásuvná úroveň
Nákyp		
Lasagne Bolognese, hlboko zamrazené	0,40 - 1,00	odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Cannelloni, zamrazené	0,40 - 1,00	odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Cestovinový nákyp, zamrazený	0,40 - 1,00	odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Pikantný nákyp, tepelne upravené suroviny	0,40 - 3,00	plytká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 2
Sladký nákyp	0,50 - 1,80	plytká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 2
Gratinované zemiaky, čerstvé	0,50 - 3,00	plytká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 2

Hlboko zamrazené jedlo

Používajte predpečenú, zamrazenú pizzu alebo pizza bagetu.

Hranolčky, krokety a rōsti musia byť vhodné na prípravu v rúre na pečenie.

Jarné rolky a mini jarné rolky musia byť vhodné na prípravu v rúre na pečenie.

Dodržiavajte to, aby hlboko zamrazené jedlo neležalo na sebe.

Programová skupina Program	Hmotnostné rozmedzie v kg	Nádoby/príslušenstvo, zásuvná úroveň
Pizza, tenký korpus	0,30 - 0,50	univerzálna panvica úroveň 1
Pizza, hrubý korpus	0,40 - 0,60	univerzálna panvica úroveň 1
Mini pizza	0,10 - 0,60	univerzálna panvica úroveň 1
Pizza bageta, predpečená	0,10 - 0,75	univerzálna panvica úroveň 1
Hranolčky*	0,20 - 0,60	univerzálna panvica úroveň 2
Krokety*	0,20 - 0,70	univerzálna panvica úroveň 2
Rösti*	0,20 - 0,80	univerzálna panvica úroveň 2
Lasagne Bolognese	0,40 - 1,00	otvorená nádoba, rošt, úroveň 1
Cannelloni	0,40 - 1,00	otvorená nádoba, rošt, úroveň 1
Cestovinový nákyp	0,40 - 1,00	otvorená nádoba, rošt, úroveň 1
Jarné rolky**	0,10 - 1,00	univerzálna panvica úroveň 2
Mini jarné rolky**	0,10 - 0,60	univerzálna panvica úroveň 2
Rybie prsty*	0,20 - 0,90	univerzálna panvica úroveň 2
Obaľované sépiové krúžky*	0,20 - 0,50	univerzálna panvica úroveň 2

* Signál na obrátenie po uplynutí * času tepelnej úpravy.

** Signál na obrátenie po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

Univerzálnu panvicu vyložte papierom na pečenie. Papier musí byť vhodný na použitie pri vysokých teplotách.

Hydina

Kurča alebo bažanta vložte do nádoby prsiami dole.

Časti hydiny vložte do nádoby stranou s kožou smerom hore.

Morčacie prsia upravujte bez kože a pridajte k nim 100 - 150 ml tekutiny. Pokiaľ je treba, pridajte po obrátení ešte 50 - 100 ml tekutiny.

Morčacie prsia nechajte po ukončení programu ešte 10 minút oddýchnuť.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostné rozmedzie v kg	Nádoby/príslušenstvo, zásuvná úroveň
Hydina			
Kurča, čerstvé*	kurča vcelku	0,80 - 1,80	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Časti kurčat'a, čerstvé	kuracie stehna, polky kurčat'a	0,40 - 1,20	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Bažant, čerstvý*		1,50 - 3,00	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Morčacie prsia, čerstvé**	morčacie prsia bez kože	0,80 - 2,00	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
* Signál na obrátenie pri celom kurčati po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.			
** Signál na obrátenie po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.			

Mäso

Roastbeef upravujte najskôr masťou stranou dole.

Hovädzie, teľacie, bravčové pečené mäso, teľacie koleno, jahňacie stehno: mäso by malo pokrývať dno nádoby z dvoch tretín. Ku mäsu pridajte 50 - 100 ml tekutiny. Pokiaľ je potrebné, pridajte po obrátení ešte raz 50 - 100 ml tekutiny.

Ku mletému mäsu pridajte 50 - 100 ml tekutiny.

Mäso nechajte po skončení programu ešte 10 minút oddýchnuť.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostné rozmedzie v kg	Nádoby/príslušenstvo, zásuvná úroveň
Hovädzie mäso			
Dusená pečené mäso, čerstvé**		0,80 - 2,00	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Roastbeef, stredne prepečený*	5 - 6 cm vysoký roastbeef	0,80 - 2,00	odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Roastbeef, krvavý*	5 - 6 cm vysoký roastbeef	0,80 - 2,00	odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Mleté mäso	cca 8 cm vysoké	0,80 - 1,50	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Závitky		0,50 - 3,00	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Teľacie mäso			
Pečené mäso, čerstvé*	vrchné stehno, orech	0,80 - 2,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Teľacia nožička s kosťou, čerstvá		0,80 - 3,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Osso buco		0,80 - 3,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Bravčové mäso			
Bravčová šija, čerstvá, bez kostí***		0,80 - 2,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Bravčová šija, čerstvá, s kosťou*		0,80 - 2,50	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Pečené mäso s kožou, čerstvé		0,80 - 2,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Mleté mäso	cca 8 cm vysoké	0,80 - 1,50	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Rolka, čerstvá*		1,00 - 3,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Jahňacie mäso			
Stehno, čerstvé, bez kostí, stredne prepečené*		0,80 - 2,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Sekané pečené mäso	cca 8 cm vysoké	0,80 - 1,50	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Zverina			
Pečené mäso z jeleňa, čerstvé*		0,50 - 3,00	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Srňacie stehno, bez kostí, čerstvé***		0,50 - 2,50	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostné rozmedzie v kg	Nádoby/príslušenstvo, zásuvná úroveň
Stehno zo zajaca, s kosťou, čerstvé***		0,50 - 1,50	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Pečené mäso z diviaka, čerstvé***		0,50 - 2,50	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Králik, čerstvý		0,50 - 2,00	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1

* Signál na obrátenie po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.
** Signál na obrátenie po uplynutí $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.
*** Signál na obrátenie po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.

Ryba

Ryba v celku, čerstvá: Pridajte 1 až 3 polievkové lyžice vody alebo citrónovej šťavy.
Rybíe filé, čerstvé: Pridajte 1 až 3 polievkové lyžice vody alebo citrónovej šťavy.

Obaľované sépiové krúžky, zamrazené: Musia byť vhodné na prípravu v rúre na pečenie.

Programová skupina Program	Hmotnostné rozmedzie v kg	Nádoby/príslušenstvo, zásuvná úroveň
Čerstvá ryba dusená v celku	0,30 - 1,10	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Čerstvé rybíe filé dusené	0,20 - 1,00	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Rybíe prsty*	0,20 - 0,90	univerzálna panvica, úroveň 2
Sépiové krúžky, zamrazené*	0,20 - 0,50	univerzálna panvica, úroveň 2

* Signál na obrátenie po uplynutí * času tepelnej úpravy.

Sekané pečené mäso a jedlo z jedného hrnca

Ku sekanému pečenému mäsu pridajte 50 - 100 ml tekutiny.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostné rozmedzie v kg	Nádoby/príslušenstvo, zásuvná úroveň
Sekané pečené mäso			
z čerstvého hovädzieho mäsa	cca 8 cm vysoké	0,80 - 1,50	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
z čerstvého bravčového mäsa	cca 8 cm vysoké	0,80 - 1,50	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
z čerstvého miešaného mäsa	cca 8 cm vysoké	0,80 - 1,50	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostné rozmedzie v kg	Nádoby/príslušenstvo, zásuvná úroveň
z čerstvého jahňacieho mäsa	cca 8 cm vysoké	0,80 - 1,50	zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Jedlo z jedného hrnca			
Guláš		0,30 - 2,00	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1
Závitky		0,50 - 3,00	vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1

Časové funkcie

Ponuku „Časové funkcie“ vyvoláte pomocou tlačidla . Sú možné nasledujúce funkcie:

Pokiaľ je rúra na pečenie vypnutá:

- nastavenie budíka;
- nastavenie času.

Pokiaľ je rúra na pečenie zapnutá:

- nastavenie budíka;
- nastavenie času tepelnej úpravy;
- posunutie času ukončenia tepelnej úpravy.

Nastavenie časových funkcií (stručné vysvetlenie)

1. Otvorte ponuku pomocou tlačidla .
2. Pomocou tlačidla < alebo > prejdite na požadovanú funkciu. Oblasť nastavenia je svetlá, písmo tmavé.
3. Pomocou otočného voliča nastavte čas alebo čas tepelnej úpravy.
4. Zavrite ponuku pomocou tlačidla .

Nastavenie jednotlivých funkcií Vám podrobne popíšeme v nasledujúcich kapitolách.

Nastavenie budíka

Budík beží nezávisle od rúry na pečenie. Môžete ho používať ako kuchynskou minútku a kedykoľvek ho nastaviť.

1. Stlačte tlačidlo .
Otvorí sa ponuka „Časové funkcie“.
2. Pomocou otočného voliča zmeňte čas budíka.
3. Pomocou tlačidla  zavrite ponuku.

Displej stavu prevádzky prejde do predchádzajúceho stavu. Na displeji sa ukazuje symbol  pre budík a ubiehajúci čas.

Zaznie signál.

Na displeji stavu prevádzky sa objaví  0:00. Pomocou tlačidla  môžete signál predčasne zrušiť. Pomocou tlačidla  zavrite ponuku „Časové funkcie“.

Pomocou tlačidla  otvorte ponuku „Časové funkcie“ a nastavte čas späť na 0:00. Zavrite ponuku pomocou tlačidla .

Pomocou tlačidla  otvorte ponuku „Časové funkcie“ a počas nasledujúcich sekúnd zmeňte pomocou otočného voliča čas budíka. Zavrite ponuku pomocou tlačidla .

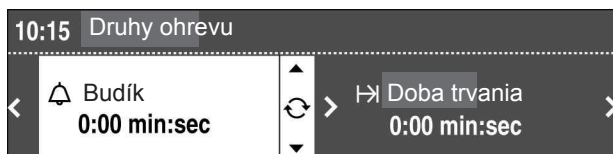
Čas tepelnej úpravy

Pokiaľ nastavíte čas tepelnej úpravy Vášho jedla, dôjde po uplynutí automaticky k ukončeniu prevádzky spotrebiča. Rúra na pečenie už nehreje.

Nastavili ste druh ohrevu a teplotu.

Príklad na obrázku: Horný/dolný ohrev, 180 °C, čas tepelnej úpravy 45 minút.

1. Stlačte tlačidlo .
Otvorí sa ponuka „Časové funkcie“.



2. Pomocou tlačidla $\triangleright$ alebo $\triangleleft$ prejdite na čas tepelnej úpravy a pomocou otočného voliča nastavte požadovaný čas tepelnej úpravy.



3. Stlačte tlačidlo , aby ste zavreli ponuku „Časové funkcie“.
4. Pokiaľ ešte nedošlo k zahájeniu prevádzky, stlačte tlačidlo .
Čas tepelnej úpravy $\rightarrow$ v stavovom riadku viditeľne ubieha.



**Čas tepelnej úpravy
uplynul**

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. V stavovom riadku sa objaví čas tepelnej úpravy $\rightarrow$ 0:00. Signál môžete predčasne zrušiť, a to pomocou tlačidla .

Tipy pre nastavenie:

**Vynulovanie času tepelnej
úpravy**

Otvorte ponuku pomocou tlačidla . Pomocou tlačidla $\triangleright$ alebo $\triangleleft$ prejdite na nastavenie času tepelnej úpravy a pomocou otočného voliča nastavte čas na 0:00. Na displeji stavu prevádzky sa objaví druh ohrevu a teplota. Stlačte tlačidlo , prevádzka beží ďalej bez nastaveného času tepelnej úpravy.

Zmena času tepelnej úpravy

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Otvorte ponuku pomocou tlačidla . Pomocou tlačidla $\gt$ alebo $\lt$ prejdite na čas tepelnej úpravy a pomocou otočného voliča ju zmeňte. Zavrite ponuku pomocou tlačidla .

Dodržiavajte to, aby potraviny nezostávali v rúre na pečenie dlho a nepokazili sa.

Príklad: Jedlo vložíte do vnútorného priestoru rúry na pečenie o 9.30. Čas tepelnej úpravy je 45 minút a jedlo je hotové o 10.15.

Ale chceli by ste, aby bolo hotové až o 12.45. Posuňte čas ukončenia tepelnej úpravy z 10.15 na 12.45. Rúra zotrváva v čakacej pozícii. Prevádzka sa zahájí o 12.00 a ukončí o 12.45.

Pri niektorých programoch nie je posunutie času ukončenia tepelnej úpravy možné.

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Predpoklad: Nastavená prevádzka ešte nie je zahájená. Je nastavený čas tepelnej úpravy. Ponuka „Časové funkcie“  je otvorená.

1. Pomocou tlačidla $\gt$ prejdite na čas ukončenia tepelnej úpravy.



2. Pomocí otočného voliča posuňte čas ukončenia tepelnej úpravy.



3. Pomocou tlačidla  zavrite ponuku.
4. Pomocou tlačidla  zmenu potvrdíte.

Nastavenie je uložené. Rúra na pečenie zotrúva v čakacej pozícii. V stavovom riadku sa ukazuje čas ukončenia tepelnej úpravy I→I. Prevádzka sa zahájí v správny moment. Čas tepelnej úpravy v stavovom riadku viditeľne ubieha.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. V stavovom riadku sa objaví čas tepelnej úpravy I→I 0:00. Signál môžete predčasne zrušiť, a to pomocou tlačidla .

Tipy pre nastavenie:

Korekcie posunutia času ukončenia tepelnej úpravy

To je možné, pokiaľ rúra na pečenie zotrúva v čakacej pozícii. Otvorte ponuku pomocou tlačidla , pomocou tlačidla alebo < prejdite na čas ukončenia tepelnej úpravy a pomocou otočného voliča upravte čas ukončenia tepelnej úpravy. Zavrite ponuku pomocou tlačidla .

Zrušenie posunutia času ukončenia tepelnej úpravy

To je možné, pokiaľ rúra na pečenie zotrúva v čakacej pozícii. Otvorte ponuku pomocou tlačidla , pomocou tlačidla alebo < prejdite na čas ukončenia tepelnej úpravy. Otočte voličom doľava, až indikátor zmizne. Nastavený čas tepelnej úpravy ihneď ubieha.

Nastavenie času

Aby ste mohli nastaviť alebo zmeniť čas, musí byť rúra na pečenie vypnutá.

Po výpadku elektrického prúdu

Po výpadku elektrického prúdu sa v stavovom riadku objaví text „Nastavte čas“.

1. Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny čas.

Nastavený jazyk displeja stavu prevádzky sa ukazuje v pravej oblasti nastavenia. Jazyk sa po výpadku elektrického prúdu nemení.

2. Stlačte tlačidlo .
Nastavený čas sa uložil.

Zmena času

Príklad: Zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo .
Otvorí sa ponuka „Časové funkcie“.
2. Pomocou tlačidla > alebo  prejdite na nastavenie času a pomocou otočného voliča zmeňte čas.

3. Stlačte tlačidlo  , aby ste zavreli ponuku „Časové funkcie“.

Zmena indikátoru času

Po vypnutí rúry na pečenie sa na displeji stavu prevádzky objaví indikátor aktuálneho času. Tento indikátor času môžete zmeniť na digitálny čas alebo ho úplne potlačiť. Pozrite sa do kapitoly „Základne nastavenia“.

Pamäť

Funkcia pamäti Vám umožňuje uložiť si vlastné programy a jedným stlačením tlačidla ich znovu vyvolať. Je Vám k dispozícii šesť pamäťových miest. Funkcia pamäti má zmysel vtedy, keď pripravujete určité jedlo pomerne často.

Uloženie nastavenia do pamäti

1. Nastavte požadovaný druh prevádzky, nesmiete ho ale zapnúť.
2. Nakrátko stlačte tlačidlo  a pomocou otočného voliča vyberte pamäťové miesto.
3. Stlačte tlačidlo  a držte ho stlačené, pokiaľ sa neobjaví text „Pamäť je uložená“.

Nastavená prevádzka je uložená a môže byť kedykoľvek zapnutá.

Uloženie iného nastavenia

Nastavte nové hodnoty a uložte. Staré nastavenie bude automaticky prepísané.

Spustenie programu uloženého v pamäti

Uložený program pre Vaše obľúbené jedlo môžete kedykoľvek spustiť.

1. Nakrátko stlačte tlačidlo  a pomocou otočného voliča zvolte pamäťové miesto. Na displeji stavu prevádzky sa objaví uložené nastavenie. Pokiaľ sa na displeji stavu prevádzky objaví text „Pamäťové miesto je prázdne“, nie je tu uložené žiadne nastavenie.
2. Stlačte tlačidlo .

Program uložený v pamäti je spustený.

Tipy pre nastavenie:

Zmena pamäťového miesta

Po štarte už nemôžete zmeniť pamäťové miesto.

Zmena nastavenia

To je kedykoľvek možné. Pokiaľ nabudúce spustíte program uložený v pamäti, objaví sa opäť pôvodne uložené nastavenie.

Režim sabat

V režimu sabat rúra na pečenie udržiava teplotu 85 °C pri hornom/dolnom ohreve, a to 24 až 73 hodín.

Počas tohto času zostane jedlo vo vnútornom priestore teplé, bez toho aby ste museli zapnúť alebo vypnúť spotrebič.

Predpoklad: V základných nastaveniach ste aktivovali „Režim sabat povolený“. Pozrite sa do kapitoly „Základné nastavenie“.

1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji stavu prevádzky sa objaví návrh Horúci vzduch 3D, 160 °C.
2. Otočte voličom doľava a ako druh ohrevu zvolte Režim sabat.
3. Pomocou tlačidla  otvorte ponuku „Časové funkcie“ a prejdite pomocou tlačidla  na čas tepelnej úpravy. Objaví sa návrh 27:00.
4. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný čas tepelnej úpravy.
5. Pomocou tlačidla  zavrite ponuku „Časové funkcie“.
6. Stlačte tlačidlo .

Režim sabat je zapnutý.

**Čas tepelnej úpravy
uplynul**

Rúra na pečenie už nehreje.

Tipy pre nastavenie:

**Posunutie času ukončenia
tepelnej úpravy**

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy na neskôr nie je možné.

Prerušenie režimu sabat

Stlačte tlačidlo  a držte ho stlačené, pokiaľ sa v stavovom riadku neobjaví text „Zvoľte činnosť“. Potom môžete spotrebič znovu nastaviť.

Detská poistka

Rúra na pečenie je zaopatrená detskou poistkou, aby ju deti nemohli nedopatrením zapnúť alebo zmeniť prevádzku, ktorá práve prebieha.

Aktivácia detskej poistky

Stlačte tlačidlo  a držte ho stlačené, pokiaľ sa neobjaví symbol . To trvá cca 4 sekundy.

Ovládací panel je zablokovaný.

**Deaktivácia detskej
poistky**

Stlačte tlačidlo  a držte ho stlačené, pokiaľ symbol  nezmizne. Môžete spotrebič opäť nastaviť.

Pokyn

Aj cez aktivovanú detskú poistku môžete vypnúť rúru na pečenie pomocou tlačidla  alebo dlhým stlačením tlačidla , nastaviť budík alebo pomocou tlačidla  vypnúť signalizačný tón.

Základne nastavenia

Váš spotrebič má rôzne nastavenia, ktoré môžete prispôbiť Vašim zvykom.

Pokyn

V tabuľke nájdete všetky základne nastavenia a možnosti ich zmeny. Podľa vybavenia spotrebiča sa na displeji stavu prevádzky objavia len tie základne nastavenia, ktoré sa hodia k Vášmu spotrebiču.

Základne nastavenia	Možnosti	Vysvetlivky
Zvoľte jazyk: nemčina	môžete si vybrať z 29 ďalších jazykov	Jazyk textu na displeji stavu prevádzky.
Čas trvania signalizačného tónu: stredný	stredný = 2 minúty krátky = 10 sekúnd dlhý = 5 minút	Dĺžka signálu po uplynutí času tepelnej úpravy alebo času budíka.
Tón tlačidla: vypnuté	zapnuté vypnuté	Potvrdzovací tón pri stlačení tlačidla.
Jas displeja stavu prevádzky: deň	deň stredný noc	Osvetlenie displeja stavu prevádzky.
Kontrast: – □□□■□□□ +	napr. väčší – □□□■□□□ +	Kontrast displeja stavu prevádzky.
Indikátor času: analogický 1	analogický 1 analogický 2 analogický 3 vypnuté* digitálny	Zobrazenie času na displeji stavu prevádzky, keď je rúra na pečenie vypnutá. * Čas je viditeľný, pokiaľ sa na displeji stavu prevádzky ukazuje zostatkové teplo.
Činnosť po zavretí dvierok rúry na pečenie: vypnuté	automaticky vypnuté*	Spôsob pokračovania prevádzky po otvorení a zavretí dvierok. *Pomocou tlačidla ^{start} / _{stop} obnovíte prevádzku.

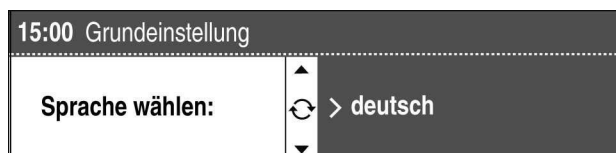
Základne nastavenie	Možnosti	Vysvetlivky
Individuálne nastavenie: – □□□■□□□ +	napr. intenzívnejšie zozlatnutie alebo prepečenie – □□□■□□□ +	Výsledok pečenia pri všetkých programoch programovej automatiky je možné zmeniť následovne: doprava = intenzívnejšie dofava = menej prepečené
Zobrazenie loga: zapnuté	zapnuté vypnuté	Po zapnutí rúry na pečenie sa zobrazí logo Siemens.
Horúci vzduch 3D Návrh: 160 °C	od 30 do max. 250 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Horúci vzduch Návrh: 160 °C	od 30 do max. 250 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Horný/dolný ohrev Návrh: 180 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Intenzívny ohrev Návrh: 190 °C	od 100 do max. 300 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Dolný ohrev Návrh: 180 °C	od 30 do max. 200 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Cirkulačný gril Návrh: 190 °C	od 100 do max. 250 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Veľkoplošný gril Návrh: 3	3 (silný) 2 (stredný) 1 (slabý)	Trvalá zmena navrhovaného stupňa pre daný druh ohrevu.
Maloplošný gril Návrh: 3	3 (silný) 2 (stredný) 1 (slabý)	Trvalá zmena navrhovaného stupňa pre daný druh ohrevu.
Šetrné dovarenie Návrh: 80 °C	od 70 do max. 100 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Nahrievanie Návrh: 50 °C	od 30 do max. 70 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Udržovanie teploty jedla Návrh: 70 °C	od 60 do max. 100 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Šetrný režim microCombi, 180 °C	od 30 do max. 250 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Intenzívny režim microCombi, 200 °C	od 30 do max. 250 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Režim sabat: nie	nie áno	Pozrite sa do kapitoly „Režim sabat“.
Prevádzkové napätie: 220 - 230 V	220 - 230 V 230 - 240 V	Prispôsobenie prevádzkového napätia.
Obnovenie východiskového nastavenia: nie	nie áno	Obnovenie východiskového nastavenia spotrebiče.

Zmena základného nastavenia

Predpoklad: Rúra na pečenie musí byť vypnutá.

Príklad na obrázku: Zmena dĺžky signálu zo strednej na krátku.

1. Stlačte tlačidlo **i** a držte ho stlačené cca 4 sekundy, pokiaľ sa vľavo neobjaví text „Zvoľte jazyk“ a vpravo text „Nemčina“.



2. Pomocou otočného voliča vyberte základne nastavenie.



3. Pomocou tlačidla **>** prejdite na pravú oblasť nastavenie a pomocou otočného voliča zmeňte hodnotu.



Teraz môžete zmeniť ďalšie základne nastavenia. Prejdite pomocou tlačidla **<** na požadované základne nastavenie a nastavte hodnoty podľa popisu v bodoch 2 a 3.

4. Stlačte tlačidlo **i** a držte ho stlačené, pokiaľ indikátor nezmizne. To trvá cca 4 sekundy. Všetky zmeny sú uložené.

Prerušenie

Stlačte tlačidlo **on/off**. Zmeny neboli uložené.

Automatické vypnutie

Vaša rúra na pečenie je vybavená funkciou automatického vypnutia.

Táto funkcia je aktívna, pokiaľ nie je nastavená žiadny čas tepelnej úpravy a nastavené hodnoty neboli zmenené dlhší čas. Kedy k tomu dôjde, záleží na nastavenej teplote alebo grilovacom stupni.

Funkcia automatického vypnutia je aktívna

Na displeji stavu prevádzky sa objaví text „Automatické vypnutie“. Dôjde k prerušeniu prevádzky. Po stlačení ľubovoľného tlačidla text zmizne. Môžete spotrebič opäť nastaviť.

Pokyn

Pokiaľ je nastavený čas tepelnej úpravy, rúra na pečenie po uplynutí prestane hriať. Funkcia automatického vypnutia nie je potrebná.

Starostlivosť a čistenie

Pri svedomitej starostlivosti a kvalitnom čistení zostane Vaša rúra na pečenie dlho pekná a funkčná. Tu Vám vysvetlíme, ako by ste sa mali o Váš spotrebič starať a ako ho čistiť.



Nebezpečenstvo skratu!

Nikdy nepoužívajte vysokotlakové alebo parné čističe.



Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič nečistite hneď po vypnutí. Nechajte ho vychladnúť.

Pokyny

Drobné farebné rozdiely na čelnej stene sú zapríčinené použitím rôznych materiálov ako je sklo, umelá hmota a kov.

Tiene na okienku dvierok, ktoré vypadajú ako šmuhy alebo chyba skla, sú svetelné odrazy, ktoré pochádzajú zo svetelného zdroja rúry na pečenie.

Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje, čo môže viesť ku vzniku drobných farebných rozdielov. Tento jav je normálny a nijako neovplyvňuje činnosť rúry na pečenie.

Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať, preto môžu byť drsné. Tento jav nemá žiadny vplyv na ochranu proti korózii.

Neprijemne zápachy, ktoré vznikajú napr. pri tepelnej úprave rýb, môžete celkom jednoducho odstrániť. Pridajte do šálky z vodou niekoľko kvapiek citrónovej šťavy. Do šálky vložte lyžičku, aby ste zabránili tzv. skrytému varu. Vodu varte v mikrovlnnej rúre 1 až 2 minúty na maximálny mikrovlnný výkon.

Starostlivosť o samočistiace plochy vo vnútornom priestore rúry na pečenie

Zadná stena rúry na pečenie a strop sú potiahnuté samočistiacou smaltovanou vrstvou. Tieto plochy sa počas prevádzky rúry na pečenie same čistia. Väčšia špina niekedy zmizne až po niekoľkonásobnej prevádzke.

Dôležité pokyny

Nikdy neošetrujte samočistiace plochy prostriedkami určenými na čistenie rúry na pečenie.

Pokiaľ sa tento prostriedok nedopatrením dostane do styku so zadnou stenou a stropom spotrebiča, hneď ho odstráňte pomocou špongie a dostatočného množstva vody.

Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, aby nedošlo k poškriabaniu alebo poničeniu vysoko porózných vrstiev.

Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte kefu.

L'ahká zmena zafarbenia keramickej vrstvy nijako neovplyvňuje funkciu samočistenia.

Čistenie dna a bočných stien vnútorného priestoru

Použite utierku a horúcu vodu s trochou prostriedku na umývanie nádob alebo octovú vodu.

Pri silnom znečistení použite kefu z nerezovej ocele alebo prostriedok určený na čistenie rúry na pečenie; môže sa použiť len v studenom vnútornom priestore spotrebiča.

Čistiace prostriedky

Aby ste sa vyvarovali poškodeniu rôznych povrchov spotrebiča nesprávnymi čistiacimi prostriedkami, dodržiavajte údaje v tabuľke.

Nepoužívajte:

- ostré alebo agresívne čistiace prostriedky;
- kovové alebo sklenené škrabky na čistenie skla na dvierkach spotrebiča;
- kovové alebo sklenené škrabky na čistenie tesnenia dvierok;
- tvrdé utierky alebo špongie.

Nové penové utierky pred prvým použitím vyperte.

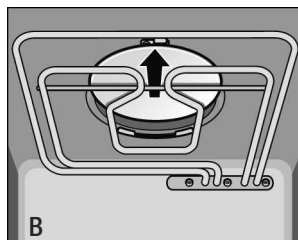
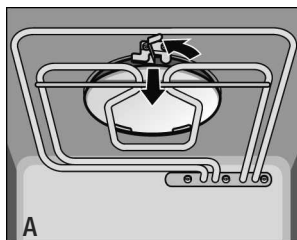
Oblasť	Čistiaci prostriedok
Čelná stena rúry na pečenie	Horúca voda s trochou prostriedku na umývanie nádob: Plochu umyte utierkou namočenou v horúcej vode s trochou prostriedku na umývanie nádob a mäkkou utierkou utrite. Nepoužívajte kovovú ani sklenenou škrabku.
Nerezová oceľ	Horúca voda s trochou prostriedku na umývanie nádob: Plochu umyte utierkou namočenou v horúcej vode s trochou prostriedku na umývanie nádob a mäkkou utierkou utrite. Škvrnami od tuku, škrobu a bielka hneď odstráňte. Pod týmito škvrnami sa môže vytvárať korózia. V servisnom stredisku alebo v špecializovanom obchode je možné zakúpiť si špeciálne prostriedky určené priamo na čistenie horúcich povrchov vyrobených z nerezovej ocele.
Vnútny priestor rúry na pečenie	Horúca voda s trochou prostriedku na umývanie nádob alebo octová voda: Plochu umyte utierkou namočenou v horúcej vode s trochou prostriedku na umývanie nádob, popr. v octovej vode, a mäkkou utierkou utrite. Pri silnom znečistení použite kefu z nerezovej ocele alebo prostriedok určený na čistenie rúry na pečenie; môže sa použiť len v studenom vnútornom priestore spotrebiča.
Sklenený kryt svetelného zdroja rúry na pečenie	Horúca voda s trochou prostriedku na umývanie nádob: Utrite utierkou.
Sklenené tabule dvierok	Prostriedok na čistenie skla: Plochu utrite mäkkou utierkou s trochou prostriedku na čistenie skla. Nepoužívajte sklenenou škrabku.
Tesnenie	Horúca voda s trochou prostriedku na umývanie nádob: Utrite utierkou. Nedrhňte. Nepoužívajte kovovú ani sklenenú škrabku.
Príslušenstvo	Horúca voda s trochou prostriedku na umývanie nádob: Príslušenstvo namočte a vyčistíte utierkou alebo kefou.

Čistenie skleneného krytu

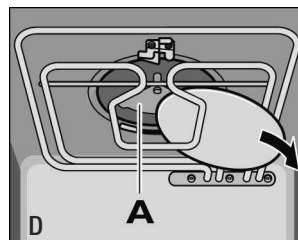
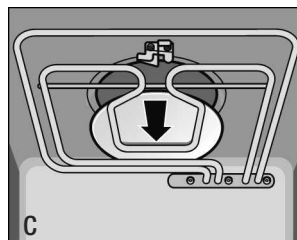
Demontáž

Sklenený kryt môžete vymontovať zo stropu a lepšie ho tak vyčistíte. **Pozor!** Rúra na pečenie musí byť studená.

1. Do rúry na pečenie vložte utierku.
2. Zatiahnite za svorku na strope rúry na pečenie smerom dopredu (obrázok A). Zatlačte palcom druhej ruky na sklenený kryt smerom dole. Pustíte svorku.
3. Posuňte sklenený kryt oboma rukami smerom dopredu a položte ho na grilovacie ohrievacie teleso (obrázok B).



4. Sklenený kryt posuňte trochu dozadu (obrázok C).
5. Nakloňte ho bočnou stranou smerom dole a vyberte (obrázok D).



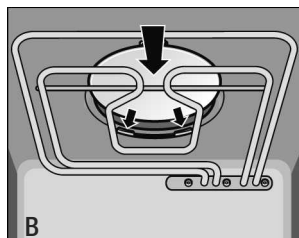
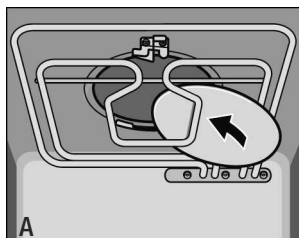
Nikdy sa nedotýkajte mikrovlnnej antény (A) ani ju nečistite!

Pri ľahkom znečistení umyte sklenený kryt v horúcej vode s trochu prostriedku na umývanie nádob.

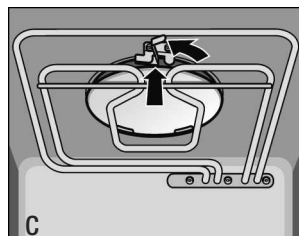
Pri silnom znečistení skleneného krytu postupujte ako pri čistení smaltovaných plôch.

Montáž

1. Sklenený kryt zasuňte hladkou stranou smerom dole a položte ho na grilovacie ohrievacie teleso (obrázok A).
2. Zasuňte ho oboma rukami smerom dozadu do dvoch háčikov (obrázok B).



3. Zatiahnite za svorku smerom dopredu a zatlačte sklenený kryt smerom hore. Pustíte svorku (obrázok C).



Vyberte utierku z rúry na pečenie.



Nikdy nepoužívajte spotrebič bez skleneného krytu!

Čistenie sklenených tabúl

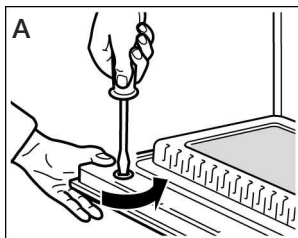
Pre lepšie čistenie môžete vybrať sklenené tabule na dvierkach rúry na pečenie.



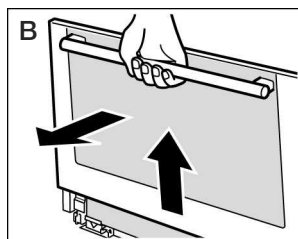
Nebezpečenstvo popálenia!
Nevykonávajte demontáž hneď po vypnutí spotrebiča. Rúra na pečenie musí byť studená.

Demontáž

1. Otvorte dverka rúry na pečenie.
2. Vyskrutkujte dve skrutky na dvierkach pomocou plochého skrutkovača (šírka 8 - 11 mm). Pritom jednou rukou pevne držte sklenenú tabuľu dvierok. (obrázok A)



3. Dvierka postavte šikmo a vytiahnite sklenenú tabuľu za rúkoväť dvierok smerom hore. (obrázok B)



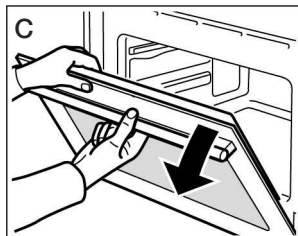
4. Zatvorte dverka.

Na sklenené tabule použite prostriedok na čistenie skla a mäkkú utierku.

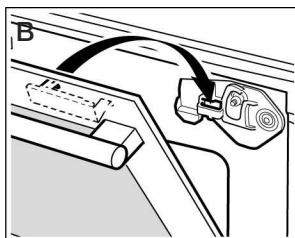
Nepoužívajte ostré ani agresívne prostriedky. Sklenená škrabka nie je vhodná.

Montáž

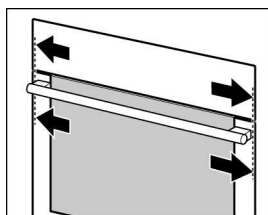
1. Zasadíte sklenenú tabuľu oboma rukami do drážok. (obrázok A)



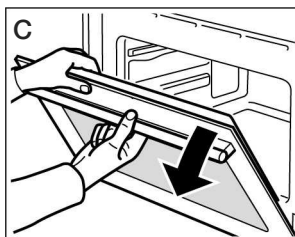
2. Sklenenú tabuľu zatlačte smerom dole, trochu ju nadvihnite a hore zaveste. (obrázok B)



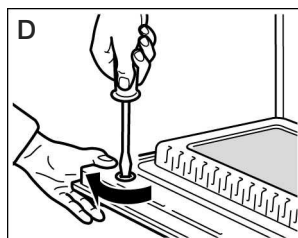
Dodržiavajte to, aby sklenená tabuľa bola zarovnaná s ovládacím panelom.



3. Úplne dverka otvorte, pritom sklenené tabule jednou rukou pridržiavajte. (obrázok C)



4. Pomocou plochého skrutkovača (šírka 8 - 11 mm) zaskrutkujte skrutky až na doraz a zavrite dverka. (obrázok D)



Rúru na pečenie môžete použiť až po poriadnom namontovaní sklenených tabúľ.

Čo robiť v prípade poruchy?

Porucha je často spôsobená nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, pokúste sa najskôr sami poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

Pokiaľ sa Vám jedlo nepodarí, prečítajte si kapitolu „Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu“. Tam nájdete množstvo užitočných typov a pokynov týkajúcich sa varenia.

Tabuľka porúch

Porucha	Možná príčina	Pokyny na opravu
Spotrebič nefunguje.	Poistka je chybná.	Skontrolujte príslušnú poistku v poistkovej skrini.
	Zástrčka nie je zasunutá.	Zasuňte zástrčku.
	Výpadok elektrického prúdu.	Vyskúšajte, či funguje kuchynské svetlo.
V stavovom riadku sa objaví text „Nastavte čas“. Zobrazený čas nie je aktuálny. V pravej oblasti nastavenia je zobrazený text „Zvoľte jazyk“.	Prerušenie dodávky elektrického prúdu.	Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny čas a stlačte tlačidlo  . Nastavený jazyk sa po výpadku elektrického prúdu nezmení.
Rúra na pečenie neheje. V stavovom riadku je zobrazený text „Režim DEMO“.	Rúra na pečenie sa nachádza v režime DEMO.	Vypnite poistku v poistkovej skrini a po cca 20 sekundách ju znovu zapnite. Počas nasledujúcich 2 minút stlačte tlačidlo  a držte ho 4 sekundy stlačené, pokiaľ text „Režim DEMO“ v stavovom riadku nezmizne.
V stavovom riadku sa objaví text „Automatické vypnutie“.	Bola aktivovaná funkcia automatického vypnutia. Rúra na pečenie s vypla.	Stlačte ľubovoľné tlačidlo. Text zmizne. Môžete opäť nastaviť spotrebič.
Mikrovlnná rúra sa nezapne.	Dvierka nie sú zatvorené.	Vyskúšajte, či nedošlo k zakliesneniu zvyškov jedla alebo iných telies do dvierok spotrebiča. Uistite sa, že tesnenie je čisté. Podívať sa, či sa tesnenie neskrútilo.
	Nezapli ste mikrovlnnú rúru.	Stlačte tlačidlo  .

Došlo k bezdôvodnému prerušeniu mikrovlnnej prevádzky.	Mikrovlnný ohrev sa pokazil.	Pokiaľ sa táto chyba vyskytuje opakovane, zavolajte zákaznícky servis. Prevádzka rúry bez mikrovlnného ohrevu je možná.
Pri mikrovlnnej prevádzke sa jedlo ohrialo pomalšie, ako doteraz.	Zvolili ste veľmi nízky mikrovlnný výkon.	Zvoľte vyšší mikrovlnný výkon.
	Do mikrovlnnej rúry ste vložili väčšie množstvo potravín ako obvykle.	Dvojnásobné množstvo = dvojnásobný čas úpravy.
	Jedlo je chladnejšie ako obvykle.	Počas tepelnej úpravy jedlo zamiešajte alebo obráťte.

Hlásenie o chybe, ktorá začína na E

Pokiaľ sa na displeji stavu prevádzky objaví hlásenie o chybe, ktoré začína na E, stlačte tlačidlo . Následne nastavte znovu aktuálny čas. Chybné hlásenie bude zmazané. V opačnom prípade zavolajte zákaznícky servis. Pokiaľ sa na displeji stavu prevádzky objaví hlásenie o chybe E101, E104 a E106, môžete aj naďalej používať mikrovlnný ohrev.

Hlásenie o chybe E011 ukazuje, že došlo k zaseknutiu niektorého tlačidla. Stlačte postupne všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sa tlačidlo nezaseklo, nezapadlo alebo nie je špinavé. Pokiaľ hlásenie o chybe zotrváva, zavolajte zákaznícky servis.



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Len náš vyškolený technik zo zákazníckeho servisu môže vykonávať opravy.

Výmena osvetlenia rúry na pečenie

Svetelný zdroj rúry na pečenie si môžete vymeniť sami. Žiaruvzdorné halogénové žiarovky 12 V, 20 W si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode.

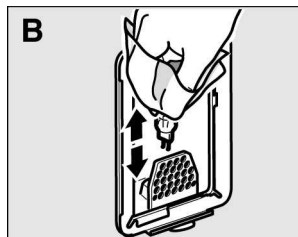
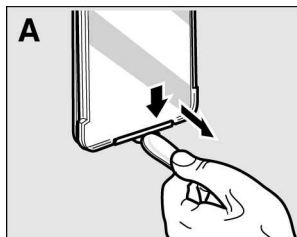


Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Nikdy nevymieňajte svetelný zdroj, pokiaľ je spotrebič pripojený k elektrickej sieti. Vytiahnite sieťovú zástrčku, popr. vypnite poistku v poistkovej skrini.

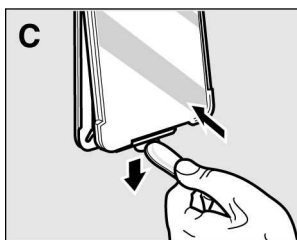
Halogénovú žiarovku vyberte z obalu vždy pomocou suchej utierky. Tým predĺžite jej životnosť.

Takto postupujte

1. Vypnite poistku v poistkovej skrini.
2. Do studenej rúry vložte utierku, aby ste zabránili škodám.
3. Rukou dole otvorte sklenený kryt a zložte ho. V prípade problémov použite lyžicu. (obrázok A).
4. Vyberte žiarovku a nahradte ju žiarovkou rovnakého typu. (obrázok B)



5. Nasadte opäť sklenený kryt. (obrázok C)



6. Odstráňte kuchynskú utierku. Zapnite poistku v poistkovej skrini alebo zasunite sieťovú zástrčku.

Výmena tesnenia dvierok

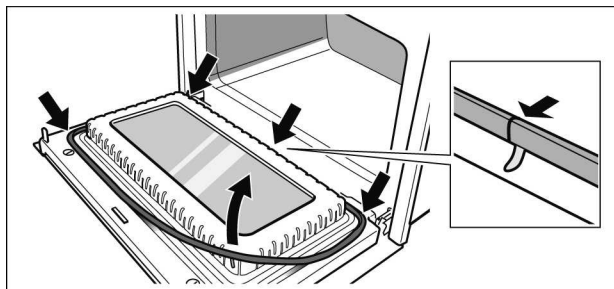
Pokiaľ je tesnenie poškodené, musí byť vymenené. Náhradné tesnenie pre Váš spotrebič obdržíte v zákazníckom servise. Uveďte prosím číslo E a číslo FD Vášho spotrebiča.



Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!
Nikdy nepoužívajte spotrebič, pokiaľ je tesnenie dvierok poškodené. Môže dôjsť k úniku mikrovlnnej energie. Spotrebič používajte až po dôkladnej oprave.

1. Otvorte dvierka rúry na pečenie.
2. Odstráňte staré tesnenie.

3. Tesnenie je pripevnené pomocou 5 háčikov. Na tieto háčiky zaveste nové tesnenie.



Pokyn: Styčné miesto pre tesnenie dole v strede je technicky podmienené.

Zákaznícky servis

Ak potrebuje Váš spotrebič opravu, je tu pre Vás náš zákaznícky servis. Adresu a telefónne číslo najbližšieho servisného strediska nájdete v telefónnom zozname. Taktiež uvedené servisné strediska Vám radi poskytnú kontakt na servisné stredisko, ktoré sa nachádza blízko Vášho bydliska.

Číslo E a číslo FD

Oznámte zákaznickému servisu vždy číslo F a číslo FD Vášho spotrebiča. Výrobný štítok s týmito číslami nájdete vo vnútri rúry na pečenie. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, zapíšte si hneď tu údaje ku svojmu spotrebiču a telefonický kontakt na najbližšie servisné stredisko.

Číslo E	Číslo FD
Zákaznícky servis ☎	

Tento spotrebič odpovedá norme EN 55011, popr. CISPR 11. Jedná sa o produkt skupiny 2, triedy B.

Skupina 2 znamená, že mikrovlny sa produkujú za účelom ohrievania potravín. Trieda B znamená, že spotrebiče sú vhodné pre domáce použitie.

Energia a typy na ochranu životného prostredia

Tu sa dozviete, ako môžete pri pečení a vyprážaní ušetriť energiu a ako Váš spotrebič zlikvidujete v súlade so životným prostredím.

Šetrenie energie

Predhrievajte rúru na pečenie iba vtedy, pokiaľ je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na použitie.

Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy. Tieto formy veľmi dobre prijímajú teplo.

Počas pečenia alebo vyprážania otvárajte dvierka rúry na pečenie čo najmenej.

Viac koláčov pečte pokiaľ možno hneď po sebe. Rúra na pečenie je ešte teplá. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča.

Pri dlhšom čase tepelnej úpravy môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dokončenie jedla použiť zostatkové teplo.

Recyklácia v súlade so životným prostredím



Zlikvidujte obal v súlade so životným prostredím.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG týkajúcej sa elektroniky a starých prístrojov (waste electrical and electronic equipment WEEE).

Táto smernica upravuje spätný odber a recykláciu starých prístrojov v rámci Európskej únie.

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber jedla a jeho optimálneho nastavenia. Ukážeme Vám, aký druh ohrevu, aká teplota alebo aký mikrovlnný výkon je pre Vaše jedlo najvhodnejší. Obdržíte tipy týkajúce sa vhodného príslušenstva a úrovne jeho zasunutia do rúry na pečenie. Na záver tu nájdete tipy na nádoby a prípravu jedla.

Pokyny

Hodnoty uvedené v tabuľkách platia vždy pre vloženie potravín do studenej a prázdnej rúry. Rúru na pečenie predhrievajte iba vtedy, pokiaľ je to uvedené v tabuľke. Pred použitím odstráňte z vnútorného priestoru všetko príslušenstvo, ktoré práve nepotrebuje.

Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.

Časové údaje uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Čas tepelnej úpravy závisí na akosti použitých potravín.

Používajte príslušenstvo, ktoré Vám bolo dodané spolu s rúrou na pečenie. Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť v špecializovanom obchode alebo v servisnom stredisku.

Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo nádoby z vnútorného priestoru používajte vždy chňapku alebo kuchynskú utierku.

Rozmrazovanie, ohrievanie a varenie v mikrovlnnej rúre

V nasledujúcich tabuľkách nájdete množstvo informácií týkajúcich sa tepelnej úpravy potravín v mikrovlnnej rúre vrátane správneho nastavenia. Časové údaje uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Čas tepelnej úpravy závisí na nádobe, akosti použitých potravín a ich teplote.

V tabuľkách je často uvedené časové rozmedzie. Nastavte najskôr kratší čas, a tu predĺžujte, pokiaľ je treba.

Môže sa stať, že chcete pripravovať iné množstvo potravín, ako je uvedené v tabuľkách.

Pre tento prípad platí nasledujúce pravidlo:

Dvojnásobné množstvo potravín = takmer dvojnásobný čas tepelnej úpravy,
polovičné množstvo potravín = polovičný čas tepelnej úpravy.

Rošt alebo univerzálnu panvicu zasunite na úroveň 1. Nádobu postavte do stredu. Mikrovlny tak môžu dosiahnuť na jedlo zo všetkých strán.

Rozmrazovanie

Zamrazené potraviny vložte do vhodnej nádoby a postavte na rošt.

Citlivé časti ako napr. kuracie stehná a krídla alebo masné okrajové časti môžete zakryť malými kúskami hliníkovej fólie. Fólia sa nesmie dotýkať stien vnútorného priestoru rúry na pečenie. Po uplynutí polovice času potrebného na rozmrazenie môžete fóliu zložiť.

Jedlo raz až dvakrát obráťte alebo zamiešajte. Veľké kusy by ste mali obrátiť niekoľkokrát. Pri obrátení odstráňte tekutinu.

Rozmrazené potraviny nechajte ešte 10 - 60 minút oddýchnuť pri izbovej teplote, aby došlo k vyrovnaní teploty. Pri hydine môžete potom vybrať drobký.

Rozmrazovanie	Hmotnosť	Mikrovlnný výkon a čas rozmrazovania v minútach	Pokyny
Hovädzie alebo bravčové mäso vcelku (bez kosti alebo s kosťou)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Niekoľkokrát obráťte.
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Hovädzie, teľacie alebo bravčové kúsky alebo plátky	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Pri obrátení od seba oddeľte rozmrazené časti.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Miešané mleté mäso	200 g	90 W, 8 - 15 min.	Niekoľkokrát obráťte. Už rozmrazené mäso odstráňte.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25	
Hydina alebo jej časti	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13 - 18 min	Občas obráťte.
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Kačka	2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Niekoľkokrát obráťte.
Hus	4,5 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Každých 20 minút obráťte. Odstráňte tekutinu.
Rybíe filé, rybí fašírka alebo rybíe plátky	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min	Rozmrazené časti od seba oddel'ite.
Celá ryba	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Občas obráťte.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Zelenina, napr. hrášok	300 g	180 W, 5 - 15 min.	Občas opatrne zamiešajte.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
Ovocie, napr. maliny	300 g	180 W, 5 - 10 min.	Občas opatrne zamiešajte. Rozmrazené časti od seba oddel'ite.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	

Maslo	125 g	90 W, 7 - 9 min.	Obal odstráňte.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	
Celý chlieb	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Občas obráťte.
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
Suchý koláč, napr. trený	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Len pre koláče bez polevy, šľahačky alebo krému. Jednotlivé kúsky koláča od seba oddeľte.
	750 g	180 W, 2 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Šťavnatý koláč, napr. ovocný alebo tvarohový	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Len pre koláče bez polevy, šľahačky alebo krému.
	750 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Rozmrazovanie, ohrievanie alebo varenie hlboko zamrazeného jedla

Hotové jedlo vyberte z obalu. V nádobe vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre sa jedlo ohreje rýchlejšie a rovnomernejšie. Jednotlivé zložky jedla sa môžu líšiť časom potrebným na ich ohriatie.

Nízka vrstva jedla sa varí rýchlejšie ako vrstva vysoká. Rozdeľte preto jedlo v nádobe čo najrovnomernejšie. Potraviny by ste nemali vrstviť na seba.

Jedlo vždy zakryte. Pokiaľ nemôžete nájsť vhodnú pokrievku, použite tanier alebo špeciálnu fóliu určenú na použitie v mikrovlnnej rúre.

Jedlo by ste mali počas úpravy dvakrát až trikrát zamiešať, popr. obrátiť.

Po dokončení ohrievania nechajte jedlo ešte 2 - 5 minút oddýchnuť, aby sa vyrovnala teplota.

Pri vyberaní nádoby používajte vždy chňapku alebo kuchynskú utierku.

Vlastná chuť jedla zostane maximálne zachovaná. Preto nemusíte toľko soliť ani koreniť.

Rozmrazovanie, ohrievanie alebo varenie hlboko zamrazeného jedla	Hmotnosť	Mikrovlnný výkon a čas rozmrazovania v minútach	Pokyny
Menu, jedlo na tanieri, hotové jedlo	300-400 g	600 W, 11 - 15 min.	Vyberte jedlo z obalu a zakryte ho.
Polievka	400-500 g	600 W, 8 - 13 min.	Zakrytá nádoba.
Jedlo z jedného hrnca	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Zakrytá nádoba.
	1 kg	600 W, 20 - 25 min.	
Plátky alebo kúsky mäsa v omáčke, napr. guáš	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Zakrytá nádoba.
	1 kg	600 W, 25 - 30 min.	
Ryba, napr. kúsky filé	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Zakrytá nádoba.
	800 g	600 W, 18 - 23 min.	
Prílohy, napr. ryža alebo cestoviny	250 g	600 W, 2 - 5 min.	Zakrytá nádoba. Pridajte tekutinu.
	500 g	600 W, 7 - 10 min.	
Zelenina, napr. hrášok, brokolica, mrkva	300 g	600 W, 8 - 12 min.	Zakrytá nádoba. Pridajte 1 polievkovú lyžicu vody.
	600 g	600 W, 13 - 18 min.	
Špenát (so smotanou)	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Nepridávajte vodu.

Ohrievanie jedla

Vyberte hotové jedlo z obalu. V nádobe vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre sa jedlo rýchlejšie a rovnomernejšie ohreje. Jednotlivé zložky jedla sa môžu odlišovať časom potrebným na ich ohriatie.



Pokiaľ ohrievate tekutiny, nezabudnite vložiť do nádoby lyžičku, aby ste zabránili prehriatiu tekutiny a tzv. skrytému varu. Pri skrytóm varení je dosiahnutý bod varu, bez toho aby z tekutiny vystupovali typické bublinky pary. Tekutina sa varí nerovnomerne, pri sebamensšom otrase nádoby však môže náhle vykipieť a vystreknúť. To môže viesť k poraneniám a popáleninám.

Jedlo vždy zakryte. Pokiaľ nemôžete nájsť vhodnú pokrievku, použite tanier alebo špeciálnu fóliu určenú na použitie v mikrovlnnej rúre.

Počas tepelnej úpravy by ste mali jedlo niekoľkokrát zamiešať, popr. obrátiť. Nezabudnite kontrolovať teplotu.

Po ohiatí nechajte jedlo ešte 2 až 5 minút oddýchnuť, aby sa vyrovnala teplota.

Pri vyberaní nádoby používajte vždy chňapku alebo kuchynskú utierku.

Ohrievanie jedla	Hmotnosť	Mikrovlnný výkon a čas rozmrazovania v minútach	Pokyny
Menu, jedlo na tanieri, hotové jedlo	350-500 g	600 W, 4 - 8 min.	Vyberte jedlo z obalu a zakryte ho.
Nápoje	150 ml	900 W, 1 - 3 min.	Do nádoby vložte lyžičku. Alkoholické nápoje neohrievajte dlho. Občas skontrolujte teplotu.
	300 ml	900 W, 3 - 4 min.	
	500 ml	900 W, 4 - 5 min.	
Kojenecká výživa, napr. kojenecká fľaša s mliekom	50 ml	360 W, ½ - 1 min.	Fľaša bez cumľá a postavte na dno vnútorného priestoru spotrebiča. Po ohriatí obsah vždy dobre pretrepte. Je potrebné skontrolovať teplotu!
	100 ml	360 W, 1 - 1½ min.	
	200 ml	360 W, 1 - 2 min.	
Polievka 1 miska 2 misky 4 misky	175 g	900 W, 1½ - 2 min.	-
	à 175 g	900 W, 2 - 4 min.	
	à 175 g	900 W, 4 - 6 min.	
Plátky alebo kúsky mäsa v omáčke, napr. guláš	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Zakryte.
Jedlo z jedného hrnca	400 g	600 W, 5 - 7 min.	Zakrytá nádoba.
	800 g	600 W, 7 - 10 min.	
Zelenina	150 g	600 W, 2 - 3 min.	Pridajte trochu tekutiny.
	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

Varenie jedla

Nízka vrstva jedla sa varí rýchlejšie ako vrstva vysoká. Rozdeľte preto jedlo v nádobe čo najrovnomernejšie. Potraviny by ste nemali vrstviť na seba.

Jedlo varte v zakrytej nádobe. Pokiaľ nemôžete nájsť vhodnú pokrievku, použite tanier alebo špeciálnu fóliu určenú na použitie v mikrovlnnej rúre.

Vlastná chuť jedla zostane maximálne zachovaná. Preto nemusíte toľko soliť ani koreniť.

Po dokončení ohrievania nechajte jedlo ešte 2 - 5 minút oddýchnuť, aby sa vyrovnala teplota.

Pri vyberaní nádoby používajte vždy chňapku alebo kuchynskú utierku.

Varenie jedla	Hmotnosť	Mikrovlnný výkon a čas rozmrazovania v minútach	Pokyny
Popkorn pre mikrovlnnú rúru	1 sáčok à 100 g	900 W,	Sáčok s popkornom položte na žiaruvzdorný sklenený tanier a ten postavte na rošt. Po cca 1,5 minúte popkornom zatrasťte. Dodržiavajte údaje výrobcu uvedené na obale.
Čerstvé celé kurča bez drobkov	1,5 kg	600 W, 25 - 30 min.	Po uplynutí polovice času tepelnej úpravy obráťte.
Čerstvý rybie filé	400 g	600 W, 8 - 13 min.	-
Čerstvá zelenina	250 g	600 W, 6 - 10 min	Zeleninu rozkrájajte na rovnako veľké kúsky. Na 100 g zeleniny pridajte 1 - 2 polievkové lyžice vody.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Zemiaky	250 g	600 W, 8 - 11 min.	Zemiaky rozkrájajte na rovnako veľké kúsky, na 100 g pridajte 1 - 2 polievkové lyžice vody a zamiešajte.
	500 g	600 W, 12 - 15 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Ryža	125 g	600 W, 4 - 6 min. + 180 W, 12 - 15 min.	Pridajte dvojnásobné množstvo tekutiny.
	250 g	600 W, 7 - 9 min. + 180 W, 15 - 20 min.	Použite vysokú zakrytú nádobu.
Sladké jedla, napr. instantný puding	500 ml	600 W, 5 - 8 min.	Puding počas prípravy niekoľkokrát metličkou dobre zamiešajte.
Ovocie, kompót	500 g	600 W, 9 - 12 min.	-

Tipy pre mikrovlnnú rúru

Pre pripravované množstvo jedla nemôžete nájsť príslušné údaje týkajúce sa nastavenia.	Predĺžte alebo skráťte čas tepelnej úpravy podľa nasledujúceho pravidla: Dvojnásobné množstvo = takmer dvojnásobný čas tepelnej úpravy, polovičné množstvo = polovičný čas tepelnej úpravy.
Jedlo je vysušené.	Nabudúce zvolte kratší čas tepelnej úpravy alebo nižší mikrovlnný výkon. Jedlo zakryte a pridajte viac tekutiny.
Jedlo nie je po uplynutí času tepelnej úpravy rozmrazené, horúce alebo uvarené.	Nastavte dlhší čas tepelnej úpravy. Väčšie množstvo jedla alebo vyššie vrstva potrebuje viac času.
Po uplynutí času tepelnej úpravy je jedlo na okraji prehriate, zatiaľ čo v strede ešte nie je hotové.	Jedlo občas zamiešajte a nabudúce zvolte nižší výkon a dlhší čas tepelnej úpravy.
Po rozmrazení je hydina (alebo mäso) na povrchu uvarené, zatiaľ čo v strede ešte nie je rozmrazené.	Nabudúce zvolte nižší mikrovlnný výkon. Pokiaľ rozmrazujete väčšie množstvo mäsa, niekoľkokrát ho obráťte.

Koláče a pečivo

Pokyny k tabuľkám

Hodnoty uvedené v tabuľkách platia vždy pre vloženie potravín do studenej rúry na pečenie.

Teplota a čas tepelnej úpravy závisí na množstve a konzistencii cesta, preto sú hodnoty v tabuľkách uvádzané v určitom rozmedzí. Najskôr vyskúšajte nižšiu teplotu, ktorá zaručí rovnomerné zozlatnutie koláča. Pokiaľ je potrebné, nastavte nabudúce vyššiu teplotu.

Dodatočné informácie nájdete v kapitole „Tipy pre pečenie“, ktorá nasleduje za tabuľkami.

Koláčovú formu postavte vždy do stredu roštu.

Formy pečenia

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Horúci vzduch = 
Horný/dolný ohrev = 
Intenzívny ohrev = 

Koláč vo forme	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon	Čas pečenia v minútach
Jednoduchý trený koláč	vencová/ chlebičková forma	1		160-180	90 W	30 - 40
Jemný trený koláč, napr. linecký	vencová/ chlebičková forma	1		150-170	-	60-80
Tortový korpus z treného cesta	tortová forma	2		160-180	-	25-35
Jemný ovocný koláč z treného cesta	tortová/ bábovková forma	1		160-180	90 W	30-40
Piškotový korpus z 2 vajec	koláčová forma	1		150-160	-	20-25
Piškotová torta zo 6 vajec, predhriatie	tmavá tortová forma	1		170-180	-	30-40
Korpus z krehkého cesta s okrajom	tmavá tortová forma	1		170-190	-	30-40
Ovocná alebo tvarohová torta s podkladom z krehkého cesta*	tmavá tortová forma	2		160-170	180 W	30-04
Švajčiarsky koláč	tmavá tortová forma	1		190-200	-	40-50
Bábovka	bábovková forma	1		160-180	90 W	30-40
Orechový koláč	tmavá tortová forma	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, tenké cesto, málo oblohy**	guľatý plech na pizzu	1		220-240	-	15-20
Pikantný koláč	tmavá tortová forma	1		180-200	-	50-60

* Upečený koláč nechajte cca 20 minút vychladnúť v rúre.

** Predhrejte rúru.

Horný/dolný ohrev= 

Horúci vzduch 3D= 

Horúci vzduch = 

Intenzívny ohrev = 

Koláč na plech	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon	Čas pečenia v minútach
Trené cesto so suchou oblohou	univerzálna panvica	2		160-180	-	25-35
Trené cesto so suchou oblohou	univerzálna panvica + smaltovaný plech na pečenie*	1 3		150-170	-	40-50
Trené cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	univerzálna panvica	1		160-180	90 W	30-40
Kysnuté cesto so suchou oblohou	univerzálna panvica	2		170-190	-	35-45
Kysnuté cesto so suchou oblohou	univerzálna panvica + smaltovaný plech na pečenie*	1 3		160-180	-	50-60
Kysnuté cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	univerzálna panvica	2		170-190	-	45-55
Kysnuté cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	univerzálna panvica + smaltovaný plech na pečenie*	1 3		160-180	-	50-60
Krehké cesto so suchou oblohou	univerzálna panvica	2		160-180	-	25-35
Krehké cesto so suchou oblohou	univerzálna panvica + smaltovaný plech na pečenie*	1 3		160-180	-	30-40
Krehké cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	univerzálna panvica	1		160-180	-	50-60
Švajčiarsky koláč	univerzálna panvica	1		190-200	-	40-50
Pískotová roláda, predhriatie	univerzálna panvica	2		170-190	-	10-20
Vianočka (500 g múky)	univerzálna panvica	2		160-180	-	40-50
Štola (500 g múky)	univerzálna panvica	2		150-170	-	60-70
Štola (1 kg múky)	univerzálna panvica	2		140-150	-	65-75
Sladký závin	univerzálna panvica	1		190-210	180 W	30-40

Koláč na plech	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon	Čas pečenia v minútach
Pizza	univerzálna panvica	1		210-230	-	25-35
Pizza	univerzálna panvica + smaltovaný plech na pečenie*	1 3		190-200	-	40-50
Odpalované cesto, predhriatie	univerzálna panvica	2		220-240	-	15-20

* Smaltovaný plech na pečenie obdržíte ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanom obchode.

Horný/dolný ohrev= 
Horúci vzduch 3D= 

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Cukrovinky	univerzálna panvica	2		150-170	20-30
Cukrovinky	univerzálna panvica +smaltovaný plech na pečenie*	1 3		140-160	30-40
Makrónky	univerzálna panvica	2		120-140	35-45
Makrónky	univerzálna panvica +smaltovaný plech na pečenie*	1 3		110-130	40-50
Bezé	univerzálna panvica	2		80-100	90-110
Muffiny	plech na muffiny na rošte	2		160-180	35-45
Muffiny	po 1 plechu na muffiny na univerzálnu panvicu + rošt	1 3		140-160	50-60
Pečivo z odpaľovaného cesta	univerzálna panvica	2		200-220	30-40
Pečivo z lístkového cesta	univerzálna panvica	2		170-190	25-35
Pečivo z lístkového cesta	univerzálna panvica +smaltovaný plech na pečenie*	1 3		170-190	30-40
Pečivo z kysnutého cesta	univerzálna panvica	2		200-220	20-30

* Smaltovaný plech na pečenie obdržíte ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanom obchode.

Horný/dolný ohrev= 

Horúci vzduch = 

Predhrejte vnútorný priestor rúry na pečenie.

Chlieb a húska	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Kysnutý chlieb (1 kg múky)	univerzálna panvica	2		300 + 170	10 15 - 25
Kvasnicový chlieb (1,2 kg múky)	univerzálna panvica	2		300 + 170	10 40 - 50
Chlebová placka	univerzálna panvica	2		220-240	15-20
Húska	univerzálna panvica	2		200-220	20-30
Sladké húska z kysnutého cesta	univerzálna panvica	2		190-210	15-25

Tipy pre pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľkách.
Chcete použiť formu na pečenie zo silikónu, skla, umelej hmoty alebo keramiky.	Forma musí byť žiaruvzdorná do 250 °C. V týchto formách koláče toľko nezožlatnú. Pokiaľ ku konvenčnému ohrevu zapnete ešte mikrovlnný výkon, skráťte tak čas pečenia oproti údajom v tabuľke.
Ako zistíte, či je koláč prepečený.	Asi 10 minút pred koncom času pečenia uvedenej v recepte pichnite drevenú špajľu do najvyššieho miesta koláča. Pokiaľ špajľa zostane suchá, koláč je hotový.
Koláč sa zosunul.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte teplotu o 10 stupňov nižšiu. Pri miešaní cesta dodržiavajte čas uvedený v recepte.
Koláč je v strede vyšší než na okraji.	Nevymazávajte okraje tortovej formy. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je na povrchu veľmi tmavý.	Zvoľte nižšiu teplotu a pečte koláč o niečo dlhšie.
Koláč je veľmi suchý.	Hotový koláč poprepichujte špáradlom a pokvapkajte ovocnou šťavou alebo alkoholom. Nabudúce zvýšte teplotu o 10 stupňov a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. syrový koláč) dobre vyzerá, ale vo vnútri je mazľavý (mastný, so zvyškami vody).	Nabudúce použite menej tekutiny a pečte koláč pri nižšej teplote o niečo dlhšie. Pri koláčoch so šťavnatou oblohou predpečte najskôr korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhanou húskou a až potom ho obložte. Postupujte podľa receptu a dodržiavajte uvedený čas pečenia.

Koláč sa nedá vyklopiť z formy.	Po upečení nechajte koláč ešte 5 až 10 minút vychladnúť, potom sa dá jednoduchšie vyklopiť. V opačnom prípade uvoľnite okraje koláča opatrne nožom. Koláč obráťte a formu niekoľkokrát zakryte mokrou utierkou. Nabudúce formu dobre vymažte a vysypte strúhankou.
Premerali ste Vaším vlastným teplomerom teplotu rúry na pečenie a zistili ste odchýlku.	Výrobca meria teplotu rúry na pečenie so skúšobným roštom po uplynutí stanoveného času v strede vnútorného priestoru. Každá nádoba a každá časť príslušenstva ovplyvňujú nameranú hodnotu, takže pri každom vlastnom meraní zistíte odchýlku.
Medzi formou a roštom vznikaj iskry.	Uistite sa, že je forma čistá. Zmeňte jej polohu vo vnútornom priestore rúry na pečenie. Pokiaľ to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlnného výkonu. Čas pečenia sa potom predĺži.

Pečenie a grilovanie

Pokyny k tabuľkám

Teplota a čas tepelnej úpravy závisí na akosti a množstve jedla. Preto je v tabuľkách uvedené rozmedzie. Začnite s nižšou hodnotou a pokiaľ je potrebné, tak ju zvýšte.

Dodatočné informácie nájdete v kapitole „Tipy pre pečenie a grilovanie“, ktorá nasleduje za tabuľkami.

Nádoby

Môžete používať akékoľvek žiaruvzdorné nádoby vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre. Kovové formy na pečenie sa hodí len na pečenie bez mikrovlnného výkonu.

Nádoby môžu byť veľmi horúce, preto pri jeho vyberaní používajte chňapku alebo kuchynskú utierku.

Horúce sklenené nádoby postavte na suchú podložku. Pokiaľ je podložka mokrá alebo studená, môže dôjsť k popraskaniu skla.

Pokyny na pečenie

Na pečenie mäsa a hydiny používajte vysokú formu na pečenie.

Preskúšajte, či sa Vaša nádoba vojde do vnútorného priestoru rúry na pečenie. Nádoba by nemala byť veľká.

Mäso: Ku mäsu pridajte trochu tekutiny. Ku dusenému mäsu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Po uplynutí polovice času tepelnej úpravy kúsky mäsa obráťte. Hotové mäso nechajte ešte 10 minút oddýchnuť vo vypnutej, rúre na pečenie. Tak lepšie vynikne chuť šťavy z mäsa.

Hydina: Kúsky mäsa obráťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.

Pokyny ku grilovaniu

Grilujte vždy v zavretej rúre a nepredhrievajte ju.

Grilujte kúsky pokiaľ možno rovnakej veľkosti a hrúbky. Steaky by mali byť najmenej 2 až 3 cm hrubé. Tak rovnomerne zozlatnú a zostanú pekne šťavnaté. Steaky osoľte až po grilovaní.

Grilované kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude suché.

Tmavé mäso, napr. hovädzie, rýchlejšie zozlatne ako biele mäso teľacie alebo bravčové. Grilované kúsky z bieleho mäsa alebo ryby sú často na povrchu len svetlé a hnedé, vo vnútri ale napriek tomu prepečené a šťavnaté.

Grilovacie ohrievacie teleso sa neustále zapína a vypína. To je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí na nastavenom grilovanom stupni.

Pokyny ku duseniu

Pri dusení rýb používajte nádobu s pokrievkou.

Do nádoby pridajte dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy.

Hovädzie mäso

Hovädzie dusené mäso obráťte po uplynutí $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy. Hotové mäso nechajte ešte cca 10 minút stáť.

Hovädzí fileť a roastbeef obráťte po uplynutí polovice času tepelnej úpravy. Hotové mäso nechajte ešte cca 10 minút stáť.

Steaky obráťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.

Horný/dolný ohrev= 

Veľkoplošný gril = 

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Čas tepelnej úpravy v minútach
Dusené hovädzie mäso, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		190-210	-	120-140
Dusené hovädzie mäso, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		180-200	-	140-160

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Čas tepelnej úpravy v minútach
Dusené hovädzie mäso, cca 2 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		170-190	-	160-180
Hovädzí filet stredne prepečený, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		180-200	90 W	40-30
Hovädzí filet stredne prepečený, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	90 W	45-55
Roastbeef stredne prepečený, cca 1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		240-260	180 W	30-40
Steaky stredne prepečené, 3 cm silné	univerzálna panvica + rošt	1 3		3	-	1. strana: cca 10 - 15 2. strana: cca 5 - 10

Teľacie mäso

Teľacie mäso a teľacie koleno obráťte po uplynutí polovice času tepelnej úpravy. Nakoniec nechajte ešte cca 10 minút stáť.

Horúci vzduch = 

Cirkulačný gril = 

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Čas tepelnej úpravy v minútach
Teľacie mäso, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		210-220	90 W	60-70
Teľacie mäso, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-210	90 W	70-80
Teľacie mäso, cca 2 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		190-200	90 W	80-100
Teľacie koleno, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		190-200	-	120-130

Bravčové mäso

Suché bravčové mäso bez kože obráťte po uplynutí polovice času tepelnej úpravy. Nakoniec nechajte cca 10 minút stáť.

Mäso s kožou položte do nádoby kožou hore. Kožu nadrežte. Mäso neobracajte. Nakoniec nechajte cca 10 minút stáť.

Bravčový fileť a údené mäso neobracajte. Nakoniec nechajte cca 5 minút stáť.

Steaky zo šije obráťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.

Cirkulačný gril = 

Veľkoplošný gril = 

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Čas tepelnej úpravy v minútach
Mäso bez kože (napr. šija), cca 750 g	zakrytá nádoba, rošt	1		220-240	180 W	40-50
Mäso s kožou (napr. pliecko), cca 1,5 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		180-200	-	150
Mäso s kožou (napr. pliecko), cca 2 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		170-190	-	180
Bravčový fileť, cca 500 g	zakrytá nádoba, rošt	1		210-230	90 W	20-25
Suché bravčové mäso, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		210-230	90 W	50-60
Suché bravčové mäso, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	90 W	70-80
Suché bravčové mäso, cca 2 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		190-210	180 W, 10 min. + 90 W, 75 - 85 min.	85-95
Údené mäso s kosťou, cca 1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1	-	-	360 W	45-50
Steaky zo šije, 2 cm hrubé	univerzálna panvica + rošt	1 3		2	-	1. strana: cca 15 - 20 2. strana: cca 10 - 15

Jahňacie mäso a zverina

Jahňacie mäso a zverinu obráťte po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

Cirkulačný gril = 

Horný/dolný ohrev = 

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Čas tepelnej úpravy v minútach
Jahňací chrbát s kosťou, cca 1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		190-210	-	40-50
Jahňacie stehno bez kosti, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		180-200	-	90-100
Srňací chrbát s kosťou, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		210-220	-	40-50
Srňacie stieho bez kosti, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		180-190	-	105-120
Mäso z diviaka, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	-	100-110
Mäso z jeleňa, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	-	90-100
Králik, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	90 W	25-35

Sekanú nechajte nakoniec ešte cca 10 stát'.

Údeniny obráťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.

Cirkulačný gril = 

Veľkoplošný gril = 

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Čas pečenia v minútach
Sekaná z cca 1 kg mäsa	odkrytá nádoba, rošt	1		170-190	600 W + 180 W	10 min. + 40 - 50 min.

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Čas tepelnej úpravy v minútach
Údeniny na grilovanie, 4 - 6 ks, à cca 150 g	univerzálna panvica + rošt	1		3	-	1. strana: cca 10 - 15
		3				2. strana: cca 5 - 10

Celé kurča, kuracie prsia a mladú morku položte prsiami nadol. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy obráťte.

Bažanta položte prsiami nadol. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy obráťte a nastavte mikrovlnný výkon na 180 W.

Kuracie polky a časti kurčat'a položte kožou smerom hore. Neobracajte.

Kačku a hus obráťte po uplynutí $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.

Kačacie a husie prsia položte kožou smerom dole. Po uplynutí polovice času tepelnej úpravy obráťte.

Husie stehná obráťte po uplynutí polovice času tepelnej úpravy. Kožu prepichnete.

Morčaciu rolku obráťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.

Morčacie prsia a vrchné stehna položte kožou smerom dole. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy obráťte.

Cirkulačný gril = 

Veľkoplošný gril = 

Horúci vzduch = 

Horný/dolný ohrev = 

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Čas tepelnej úpravy v minútach
Celé kurča, cca 1,2 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		230-250	360 W	25-35
Celý bažant	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	360 W 180 W	30 15 - 25

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Čas tepelnej úpravy v minútach
Kurča, polky, po 500 g	odkrytá nádoba, rošt	1		180-200	360 W	30-35
Kuracie časti, cca 800 g	odkrytá nádoba, rošt	1		190-210	360 W	30-35
Kuracie časti, cca 1,5 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		190-210	360 W	35-40
Kuracie prsia, cca 500 g	odkrytá nádoba, rošt	1		190-210	180 W	25-30
Kačka, celá, 1,5 - 1,7 kg	univerzálna panvica	1		170-190	180 W	60-80
Kačacie prsia, celé, 2 ks po 300 - 400 g	rošt + univerzálna panvica*	2 1		3	90 W	18-22
Hus, celá, 3 - 3,5 kg	univerzálna panvica	1		170-190	180 W	80-90
Husacie prsia, 2 ks à 500 g	rošt + univerzálna panvica*	2 1		210-230	90 W	20-25
Husie stehná, 4 ks cca 1,5 kg	rošt + univerzálna panvica*	2 1		170-190	180 W	30-40
Mladá morka, celá, cca 3 kg	univerzálna panvica	1		170-180	180 W	60-70
Morčacia rolka, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		190-200	180 W	60-70
Morčacie prsia, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-210	-	80-90
Morčacie horné stehná, cca 1,3 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		210-230	360 W	45-50

* Do univerzálnej panvice pridajte 50 ml vody.

Pokiaľ grilujete celú rybu, napr. pstruha, položte ho do stredu roštu.

Celú dusenú rybu upravujte v pozícii plávania, tj. chrbtovou plutvou hore.

Maloplošný gril = 

Veľkoplošný gril = 

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Čas tepelnej úpravy v minútach
Grilovaná celá ryba, napr. pstruh, cca 300 g	univerzálna panvica + rošt*	1		2	-	1. strana: cca 10 - 15
		3				2. strana: cca 8 - 12
Rybia fašírka, napr. losos, 3 cm hrubá	univerzálna panvica + rošt*	1		3	-	1. strana: cca 10 - 12
		3				2. strana: cca 8 - 12
Grilovaná celá ryba, 2 - 3 ks, à 300 g	univerzálna panvica + rošt*	1		2	-	1. strana: cca 10 - 15
		3				2. strana: cca 10 - 15
Dusená celá ryba, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1	-	-	600 W	10-15
Dusená celá ryba, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1	-	-	600 W	10 - 15
					360 W	5 - 10
Dusená celá ryba, cca 2 kg	zakrytá nádoba, rošt	1	-	-	600 W	15 - 20
					360 W	10 - 15
Dusený rybí fileť, napr. morský losos, cca 800 g	zakrytá nádoba, rošt	1	-	-	600 W	9-14

* Rošt predtým potrite olejom.

Tipy pre pečenie a grilovanie

V tabuľke nie je uvedená hmotnosť.	Pre menšie kúsky zvolte vyššiu teplotu a kratší čas tepelnej úpravy. Pre väčšie kúsky zvolte nižšiu teplotu a dlhší čas tepelnej úpravy.
Ako zistíte, či je jedlo hotové.	Použite teplomer na mäso (v ponuke v špecializovanom obchode) alebo vykonajte „skúšku lyžicou“. Zatiačte lyžicou na mäso. Ak je pevné, je hotové. Pokiaľ je poddajné, potrebuje ešte trochu času.
Jedlo vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvolte menší pekáč alebo pridajte viac tekutiny.
Jedlo vyzerá dobre, ale šťava je veľmi svetlá alebo vodová.	Nabudúce zvolte väčší pekáč a použite menej tekutiny.
Jedlo nie je prepečené.	Mäso nakrájajte. Do pekáča prilejte omáčku a vložte do nej plátky mäsa. Mäso dovarte len na mikrovlnnom výkone.

Nákypy, gratinované jedlo a toasty

Hodnoty v tabuľkách platia pre vloženie jedla do studenej rúry na pečenie.

Pre nákypy a gratinované jedlo používajte väčšiu, plytkú nádobu. V úzkych, vysokých nádobách jedlo potrebuje viac času a na povrchu zhnedne.

Nákypom naplňte nádobu vhodnú na použitie v mikrovlnnej rúre a položte ju na rošt.

Nákypy a gratinované jedlo nechajte ešte 5 minút dôjsť vo vypnutej rúre na pečenie.

Pre nákypy, gratinované zemiaky a lasagne používajte nákypovú formu vysokú 4 až 5 cm.

Suflé vložte do formičiek alebo do vysokej nákypovej formy. Predhrejte rúru na pečenie.

Zapečené toasty:

Položte 4 ks vedľa seba do stredu univerzálnej panvice. 12 ks rovnomerne rozprestrite do univerzálnej panvice.

Cirkulačný gril = 
 Horúci vzduch = 
 Horný/dolný ohrev = 
 Maloplošný gril = 
 Veľkoplošný gril = 

Nákypy, gratinované jedlo, toasty	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Čas tepelnej úpravy v minútach
Sladký nákyp, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		140-160	360 W	25-35
Suflé	odkrytá nádoba, rošt	1		160-180	-	40-45
Suflé v formičkách	rošt	1		200-210	-	12-17
Cestovinový nákyp, cca 1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		140-160	600 W	20-30
Lasagne, cca 2 kg	odkrytá nádoba, rošt	2		180-200	600 W	20-30
Gratinované zemiaky zo syrových prísad, cca 1,1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		170-190	600 W	20-25
Zapečený toast, 4 ks	univerzálna panvica	2		3	-	8-13
Zapečený toast, 12 ks	univerzálna panvica	2		3	-	9-14

Hotové jedlo

Dodržiavajte prosím údaje výrobcu na obale.

Hodnoty uvedené v tabuľkách platia pre vloženie jedla do studenej rúry na pečenie.

Hranolčky, krokety a rōsti neukladajte na seba.

Rybie prsty, kuracie nuggety a zeleninové palacinky obráťte po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

Tortu so šľahačkou postavte bez príslušenstva na dno rúry na pečenie, úroveň 0.

Horný/dolný ohrev= 

Horúci vzduch = 

Cirkulačný gril = 

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Čas tepelnej úpravy v minútach
Pizza (tenké cesto)	univerzálna panvica	1		210-230	-	20-25
Pizza (hrubé cesto)	univerzálna panvica	2		200-220	90 W	15-25
Minipizza	univerzálna panvica	1		210-230	-	15-20
Pizza bageta	univerzálna panvica	2		180-190	-	15-20
Hranolčky	univerzálna panvica	1		220-230	-	20-25
Krokety	univerzálna panvica	1		200-220	-	25-35
Rōsti, plnené zemiakové taštičky	univerzálna panvica	2		200-220	-	25-35
Húsky, bagety	rošt	2		200-220	-	15-20
Praclíky	univerzálna panvica*	2		190-210	-	20-25
Predpečené húsky alebo bagety	rošt	2		140-150	-	12-15
Rybie prsty	univerzálna panvica	2		190-210	180 W	10-15
Kuracie nuggety	univerzálna panvica	2		190-210	360 W	15-20

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon	Čas tepelnej úpravy v minútach
Zeleninové palacinky	univerzálna panvica	2		200-220	180 W	15-25
Závin	univerzálna panvica	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	rošt	2		200-210	180 W	18-23
Torta so šľahačkou	-	0		30	-	120-150

* univerzálnu panvicu vyložte papierom na pečenie. Papier musí byť vhodný pre tieto teploty.

Mierne pečenie

Mierne pečenie, nazývané taktiež pečenie pri nízkej teplote, je ideálna metóda tepelnej úpravy pre všetky jemné kúsky mäsa, ktoré majú byť upečené do ružova alebo presne podľa Vašej chuti. Mäso zostane veľmi šťavnaté a získa jemnú maslovú chuť. Pretože čas prípravy pri miernom pečení je podstatne dlhší, máte dostatok priestoru pri plánovaní menu. Miernče pečené mäso sa dá bez problémov udržiavať teplé.

Nastavenie mierneho pečenia

Používajte plytké nádoby, napr. servírovací podnos z porcelánu alebo sklenený pekáč s pokrievkou. Zakrytú nádobu vždy postavte na rošt na úroveň 1.

1. Zvoľte mierne pečenie  a nastavte teplotu medzi 70 a 100 °C. Predhrejte vnútorný priestor rúry na pečenie a nahrejte pritom nádobu.
2. Zohrejte trochu tuku v panvici. Mäso prudko opečte zo všetkých strán, aj na koncoch, a vložte hneď do nahriatej nádoby.
3. Nádobu postavte do vnútorného priestoru rúry na pečenie a nechajte dopieť.

Pokyny:

- Používajte iba čerstvé, nezávadné mäso. Starostlivo odstráňte šľachy a tukové okraje. Tuk dodáva pri miernom pečení mäsu silnú vlastnú príchuť.
- Pre mierne pečenie sú vhodné všetky jemné časti hovädzieho, bravčového, teľacieho a jahňacieho mäsa, diviny a hydiny. Čas opečenia a dovarenia sa riadi veľkosťami kusov mäsa.
- Mäso opekajte prudko a dostatočne dlho, taktiež na koncoch.
- Na preskúšanie, či je mäso dovarené, používajte teplomer na mäso. Teplota jadra 60 °C by mala byť dodržaná aspoň 30 minút.
- Môžete pripravovať mäso aj v otvorenej nádobe, čas tepelnej úpravy sa však predĺži.
- Nemusíte obracať ani väčšie kusy.
- Po miernom pečení môžete mäso hneď rozkrájať, nemusíte ho nechať stáť.
- Vďaka špeciálnej metóde tepelnej úpravy je mäso vo vnútri stále ružové. Neznamená to však, že by bolo surové alebo málo prepečené.

Šetrné dovarenie

Používajte nádoby s vhodnou pokrievkou, napr. sklenený pekáč. Pekač postavte na rošt.

Mierne pečenie = 

	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v minútach
Hydina				
Morčacie prsia	1		80	240-270
Kačacie prsia bez kože	1		80	110-140
Hovädzie mäso				
Hovädzie mäso (napr. bok)	1		80	270-300
Hovädzí fileť	1		80	150-180

	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v minútach
Roastbeef	1		80	180-220
Hovädzie steaky, 3 cm hrubé	1		80	70-100
Teľacie mäso				
Teľacie mäso (napr. horná polovica panvy)	1		80	180-220
Teľací filet	1		80	80-100
Bravčové mäso				
Bravčové mäso (napr. sviečková)	1		80	180-210
Bravčový filet	1		80	140-170
Jahňacie mäso				
Jahňací filet	1		80	40-70

Tipy pre mierne pečenie

Mierne pečené mäso nie je tak horúce ako tradične upečené mäso.	Aby mäso tak rýchlo nevychladlo, nahrejte tanieri a omáčky podávajúte veľmi horúce.
Chcete udržať mierne pečené mäso teplé.	Po ukončení mierneho pečenia nastavte teplotu späť na 70 °C. Malé kúsky mäsa si udržia svoju teplotu až 45 minút, veľké kúsky až dve hodiny.

Testovacie jedlo

Skúšobné inštitúty skúšajú kvalitu a funkčnosť kombinovaných rúr na pečenie s integrovaným mikrovlnným výkonom na základe nasledujúceho jedla.

Podľa noriem EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 a EN 60350.

Rozmrazovanie v mikrovlnnej rúre

Jedlo	Mikrovlnný výkon a čas tepelnej úpravy v minútach	Pokyn
Mäso	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Položte formu zn. Pyrex Ø 22 cm na rošt, úroveň 1. Približne po 10 minútach odstráňte rozmrazené mäso.

Varenie v mikrovlnnej rúre

Jedlo	Mikrovlnný výkon a čas tepelnej úpravy v minútach	Pokyny
Žltkové mlieko	360 W, 10 min. + 180 W, 20 - 25 min.	Postavte formu zn. Pyrex na rošt, úroveň 1.
Piškót	600 W, 8 - 10 min.	Postavte formu zn. Pyrex Ø 22 cm na rošt, úroveň 1.
Sekaná	600 W, 20 - 25 min.	Postavte formu zn. Pyrex na rošt, úroveň 1.

Varenie s kombináciou konvenčného ohrevu a mikrovlnného výkonu

Cirkulačný gril = 
Horný/dolný ohrev = 

Jedlo	Mikrovlnný výkon a čas tepelnej úpravy v minútach	Druh ohrevu	Teplota v °C	Pokyny
Gratinované zemiaky	600 W, 20 - 25 min.		170-190	Postavte formu zn. Pyrex Ø 22 cm na rošt, úroveň 1.
Koláč	180 W, 15 - 20 min.		180-200	Postavte formu zn. Pyrex Ø 22 cm na rošt, úroveň 1.
Kurča*	360 W, 30 - 35 min.		200-220	Po uplynutí 15 minút obráťte.

* Zasuňte rošt na úroveň 2 a univerzálnu panvicu na úroveň 1.

Pečenie

Hodnoty v tabuľke platia pre vloženie jedla do studenej rúry na pečenie.

Uzavretý jablčný koláč:

Tmavé tortové formy postavte vedľa seba.

Horný/dolný ohrev = 

Horúci vzduch = 

3D-horúci vzduch = 

Intenzívny ohrev = 

	Nádoby a pokyny	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Striekané pečivo	univerzálna panvica	2		160-180	20-30
	univerzálna panvica	2		150-170	20-30
	univerzálna panvica* + smaltovaný plech na pečenie**	1 3		140-150	30-40
Malé koláčky	univerzálna panvica	2		160-180	25-35
	univerzálna panvica	2		140-160	25-35
Malé koláčky	univerzálna panvica* + smaltovaný plech na pečenie**	1 3		160-180	35-45
Vodový piškót	tortová forma na rošte	1		160-170	30-40
Kysnutý koláč na plech	univerzálna panvica	2		170-190	45-55
	univerzálna panvica* + smaltovaný plech na pečenie**	1 3		160-180	50-60
Uzavretý jablčný koláč	2 tortové formy Ø 20 cm na roštu	2		170-190	70-90

* Pri pečení na dvoch úrovniach zasuňte smaltovaný plech vždy nad univerzálnu panvicu.

** Smaltovaný plech obdržíte ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanom obchode.

Grilovanie

Veľkoplošný gril = 

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Grilovací stupeň	Čas tepelnej úpravy v minútach
Zozlatnutie toastu*	rošt	3		3	12
Beefburger 12 ks**	rošt a univerzálna panvica	3 1		3	30

* Predhrejte 5 minút.

** Po uplynutí polovice času tepelnej úpravy obráťte.

Akrylamid v potravinách

Ktorého jedla sa to týka? Akrylamid vzniká predovšetkým v jedlách pripravovaných z obilia alebo zemiakov pri vysokej teplote. To sa týka napr. zemiakových lupienkov, hranolčiek, toastov, húsiek, chleba a jemného pečiva ako sú sušienky, perník alebo spekulatius (pečivo z krehkého cesta s korením, mandľami alebo maslom).

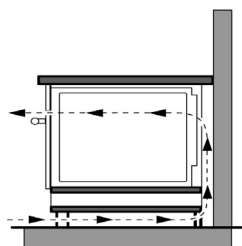
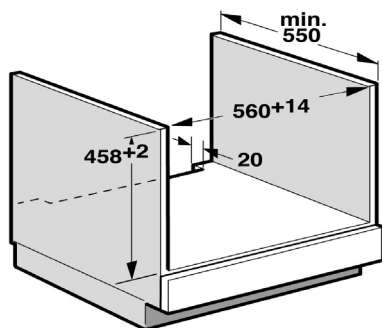
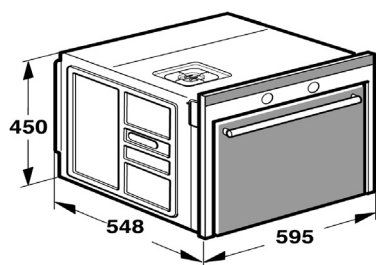
Tipy pre zníženie obsahu akrylamidu v jedle	
Všeobecne	Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší. Jedlo pečte dozlatista, nie veľmi dohneda. Väčšie a hrubšie pečivo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	Horný/dolný ohrev max. 200 °C, horúci vzduch 3D alebo horúci vzduch max. 180 °C.
Cukrovinky	Horný/dolný ohrev max 190 °C, horúci vzduch 3D alebo horúci vzduch max. 170 °C. Potretie pečiva vajcom alebo žĺtkom zmierni tvorbu akrylamidu.
Hranolčky do rúry	Hranolčky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Pečte vždy minimálne 400 g/plech, aby ste zabránili vysušeniu.

Montážny návod

HB 86K572

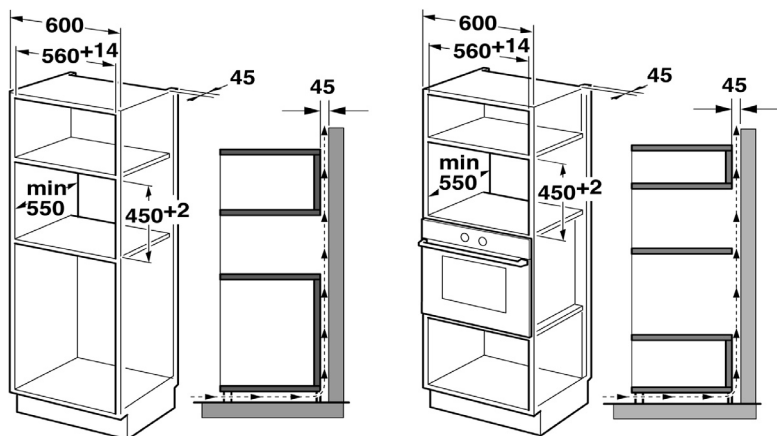
HB 86K672

1

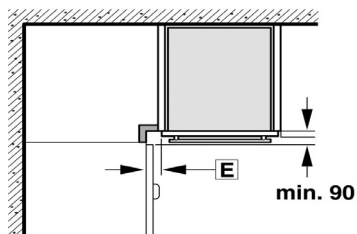


2

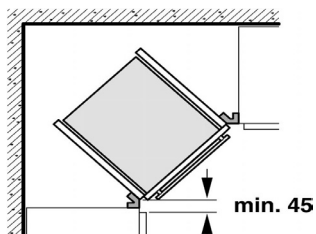
2



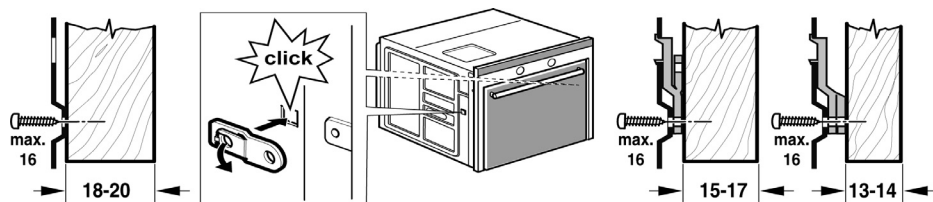
3



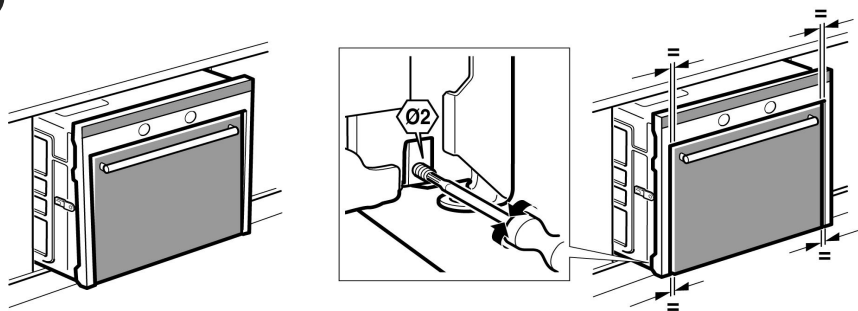
D



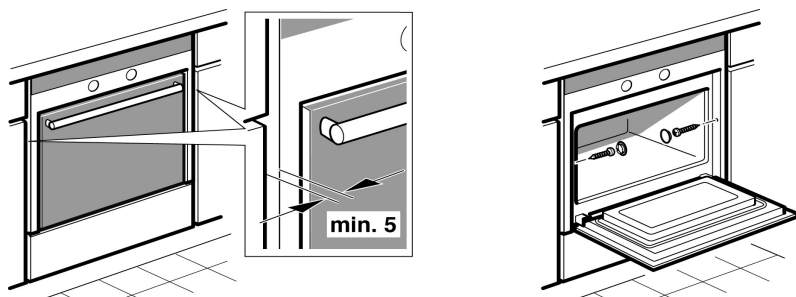
4



5



6



Je potrebné dodržiavať tieto pokyny:

Elektrické pripojenie

Spotrebič je vybavený zástrčkou a môže sa zapájať iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom. Inštaláciu sieťovej zásuvky alebo výmenu kábla na pripojenie môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár pri dodržaní príslušných predpisov.

Ak zásuvka nie je po vstavaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Ochrana proti dotyku musí byť zaistená vstavaním.

Vstavaný nábytok

Vstavaná skriňa nesmie mať za spotrebičom zadnú stenu. Medzi stenou a dnom skrinky, resp. zadnou stenou skrinky nad spotrebičom musí byť dodržaná vzdialenosť min. 45 mm.

Vstavaná skrinka musí mať na prednej strane vetrací otvor 50 cm².

Pri nábytkových korpusoch bez vetracieho výrezu v zadnej časti postranných stien 200 cm². Pre tento účel odrežte kryt alebo namontujte vetráciu mriežku.

Vetracie štrbiny a nasávacie otvory nesmú byť zakryté.

Len odborné vstavenie podľa tohto montážneho návodu zaručí bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným vstavaním ručí montážna firma.

Vstavaný nábytok musí byť odolný voči teplotám do 90 °C, predné hrany nábytku v okolí minimálne do 70 °C.

Všetky výrezy v nábytku a pracovnej doske vykonajte pred vstavaním spotrebičov.

Odstráňte piliny, funkcie elektrických súčiastok by mohli byť negatívne ovplyvnené.

Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 1

Pri mezididne nábytkového korpusu je

potrebný vetrací výrez - viď obrázok 1. Pokiaľ spotrebič montujete pod varnú doskou, riadte sa montážnym návodom pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrinke - obrázok 2

Spotrebič smie byť zabudovaný iba nad odvetrávanou rúrou na pečenie od toho istého výrobcu.

Je možné ho zabudovať nad chladničku.

Vstavenie do rohu - obrázok 3

Aby bolo možné otvárať dvierka spotrebiča, je potrebné pri vstavaní do rohu dodržať rozmery **D**. Rozmer **E** závisí na hrubke prednej hrany nábytku pod rukoväťou.

Príprava vstavenia - obrázok 4 a 5

■ V prípade potreby namontujte rozperku obrázok 4.

■ V prípade potreby nastavte medzeru medzi dvierkami a rámom spotrebiča obrázok 5.

Upevnenie spotrebiča - obrázok 6

■ Spotrebič zasuňte a vyrovnejte na stred.

■ Kábel na pripájanie nesmie byť zalomený.

■ Spotrebič priskrutkujte.

■ Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Demontáž

Spotrebič odpojte zo siete. Uvoľnite upevňovacie skrutky. Spotrebič mierne nadvihnite a vytiahnite.

Dovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**
Radlická 350
158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr. Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokazateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamacii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.- organizačná zložka Bratislava

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Príjem opráv:

Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.siemens-home.com/sk**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

