

Návod k použití

HB 86P585

Obsah

Bezpečnostní pokyny	4
Před instalací	4
Pokyny týkající se Vaší bezpečnosti	4
Pokyny k mikrovlnnému ohřevu	6
Příčiny poškození	9
Váš nový spotřebič	11
Ovládací panel	11
Tlačítka	12
Otočný volič	12
Displej	13
Kontrola teploty	14
Pečicí prostor	15
Příslušenství	15
Před prvním použitím	18
První nastavení	18
Rozehřátí pečicího prostoru	19
Čištění příslušenství	19
Zapnutí a vypnutí pečicí trouby	20
Zapnutí	20
Vypnutí	20
Nastavení pečicí trouby	20
Druhy ohřevu	21
Nastavení druhu ohřevu a teploty	22
MikroKombi šetrně / MikroKombi intenzivně	23
Doporučená nastavení	25
Nastavení rychloohřevu	26
Mikrovlnný provoz	27
Pokyny k nádobám	27
Mikrovlnný výkon	28
Nastavení mikrovlnného ohřevu	28
Kombinovaný provoz	30
Vhodné mikrovlnné výkony	30
Nastavení kombinovaného provozu	30
Následný provoz	33
Nastavení následného provozu	33
Časové funkce	34
Stručné vysvětlení nastavení časových funkcí	34
Nastavení budíku	35
Nastavení doby trvání	35
Přesunutí doby ukončení	36
Nastavení času	38
Paměť	39
Uložení nastavení do paměti	39
Spuštění paměti	39
Nastavení sabat	40
Spuštění nastavení sabat	40

Obsah

Dětská pojistka	41
Aktivace dětské pojistky	41
Deaktivace dětské pojistky	41
Základní nastavení	42
Změna základního nastavení	43
Automatické vypnutí	44
Samočištění	44
Příprava	45
Nastavení samočištění	45
Po samočištění	46
Péče a čištění	46
Čisticí prostředky	47
Čištění skleněných tabulí	48
Co dělat v případě závady?	51
Tabulka závad	51
Výměna žárovka v pečicí troubě	53
Výměna těsnění dvířek	54
Zákaznický servis	55
E-číslo a FD-číslo	55
Energie a životní prostředí	56
Úspora energie	56
Ekologická likvidace	56
Programová automatika	57
Zvolte program	57
Individuální přizpůsobení	58
Rozmrazování a vaření s programovou automatikou	59
Testovali jsme pro Vás v kuchyňském studiu	70
Rozmrazování, zahřívání a vaření s mikrovlnami	70
Tipy pro mikrovlnný provoz	78
Koláče a pečivo	78
Tipy k pečení	83
Pečení a grilování	84
Tipy pro pečení a grilování	91
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	92
Hotové produkty	93
Mírné vaření	94
Nastavení mírného vaření	94
Tipy pro mírné vaření	96
Zkušební pokrmy	96
Pečení	98
Grilování	99
Akrylamid v potravinách	99

Další informace o produktech, příslušenství, náhradních dílech a servisu naleznete v internetu na www.siemens-home.com/cz.

Bezpečnostní pokyny

Tento návod k použití si pečlivě prostudujte.

Návod k obsluze a montáži dobře uschovejte.

V případě předání další osobě přiložte také oba návody.

Před instalací

Poškození během přepravy

Spotřebič ihned po vybalení zkontrolujte. Pokud byl spotřebič během přepravy poškozen, nesmí být připojen.

Umístění a připojení

Všimněte si prosím pokynů v montážním návodě.

Pokyny týkající se Vaší bezpečnosti

Tento spotřebič je určen pouze do soukromé domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Dospělé osoby a děti nesmí spotřebič bez dozoru obsluhovat,

- pokud nejsou tělesně nebo duševně schopné
- nebo jim chybí znalosti a zkušenosti.

Nikdy nenechávejte děti, hrát si se spotřebičem.

Horký pečicí prostor

Nebezpečí popálení!

- Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch a výhřevných těles. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Ze spotřebiče může unikat horká pára. Děti držte v bezpečné vzdálenosti od pečicí trouby.
- Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Alkoholové výpary se mohou v prostoru pečicí trouby vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokoprocentním alkoholem a dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

Nebezpečí požáru!

- pečicím prostoru neskladujte žádné hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka, pokud ze spotřebiče vychází kouř. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku, resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni.
- Pečicí papír nepokládejte během předehtřívání volně na příslušenství. Při otevření dvířek spotřebiče vzniká průvan. Papír by se mohl dotknout výhřevných těles a vznítit se. Pečicí papír vždy zatíže nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vykládejte jenom potřebnou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes příslušenství.

Nebezpečí elektrického zkratu!

Dbejte na to, abyste nikdy nezaklínili přípojný kabel v horkých dvířkách spotřebiče. Kabelová izolace se může roztavit.

Nebezpečí opaření!

Nikdy nelijte vodu do horkého pečicího prostoru. Tvoří se horká vodní pára.

Horké příslušenství a nádoby

Nebezpečí popálení!

Nikdy nevyndávejte horké příslušenství nebo nádoby z pečicího prostoru bez použití chňapky.

Poškozená dvířka nebo těsnění dvířek

Riziko těžkého poškození zdraví!

Nikdy nepoužívejte spotřebič, který má poškozená dvířka nebo těsnění dvířek. Mohla by unikat mikrovlnná energie. Používejte spotřebič až, když budou opraveny.

Zrezavělé plochy

Riziko těžkého poškození zdraví!

Při nedostatečném čištění může povrch spotřebiče časem prorazavět. Docházelo by pak k úniku mikrovlnné energie. Čistěte spotřebič pravidelně.

Otevřený kryt

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Nikdy neodstraňujte kryt. Spotřebič pracuje s vysokým napětím.

Riziko těžkého poškození zdraví!

Nikdy neodstraňujte kryt. Chrání před unikáním mikrovlnné energie.

Horké nebo vlhké prostředí

Nebezpečí elektrického zkratu!

Nikdy spotřebič nevystavujte velkému žáru nebo vlhkosti.

Neodborné opravy

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy a výměnu přípojných vedení smí provést jen zaškolený technik zákaznického centra.
- Je-li spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříni resp. vytáhněte síťovou zástrčku. Zavolejte zákaznický servis.

Samočištění

Nebezpečí vzniku požáru!

- Volné zbytky potravin, tuk a šťáva z pečeně se mohou při samočištění vznítit. Odstraňte před každým samočištěním hrubé nečistoty z pečicího prostoru.
- Nikdy nezavěšujte hořlavé předměty, jako např. utěrky, na madlo dvířek. Spotřebič je během samočištění z vnější strany velmi horký. Držte děti v bezpečné vzdálenosti.

Riziko těžkého poškození zdraví!

Při samočištění nikdy nečistěte také plechy a formy s nepřilnavou vrstvou. Velké teploty by nepřilnavou vrstvu zničily a vznikaly by jedovaté plyny.

Pokyny k mikrovlnnému ohřevu

Příprava potravin

Nebezpečí vzniku požáru!

Používejte mikrovlnný ohřev jen pro přípravu pokrmů, které jsou vhodné ke konzumaci. Jiné použití může být nebezpečné a způsobit škody. Například se mohou zahřát papuče, jádrové polštářky nebo polštářky s obilnými zrny vznítit.

Nádobí

Nebezpečí poranění!

- Nádobí z porcelánu a keramiky může mít drobné dírký v držadlech pokličkách. Za těmito dírkami mohou být skryté dutinky. Vnikne-li do dutinek vlhkost, může dojít k prasknutí nádobí.

- Nikdy nepoužívejte nádobí, které není vhodné pro mikrovlnný ohřev.

Nebezpečí popálení!

Horké pokrmy mohou nádobí zahřát. Nádobí nebo příslušenství z pečicího prostoru vyjímejte vždy pomocí chňapek.

Výkon mikrovln trouby a čas

Nebezpečí vzniku požáru!

Nikdy nezapínejte příliš vysoký výkon mikrovlnné trouby a čas. Potraviny se tak mohou vznítit a spotřebič poškodit. Řiďte se údaji v tomto návodu na použití.

Obaly

Nebezpečí vzniku požáru!

- Nikdy neohřívejte pokrmy v tepelně izolačních obalech.
- Nikdy neohřívejte bez dohledu potraviny v nádobách z plastu, papíru nebo jiných hořlavých materiálů.

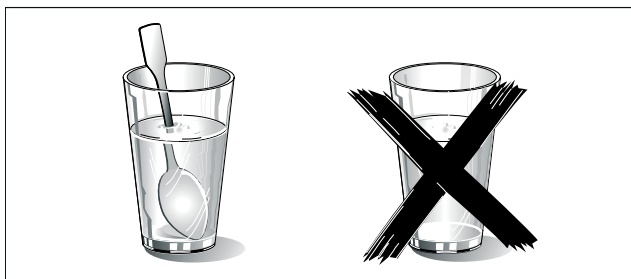
Nebezpečí popálení!

Obal vzduchotěsně uzavřených potravin může prasknout. Řiďte se podle údajů na obalech. Pokrmy vyjměte z trouby pomocí chňapek.

Nápoje

Nebezpečí opaření!

Při ohřívání tekutin může docházet ke zpožděnému varu. To znamená, že bude dosažena teplota varu, aniž dochází k vystupování typických bublin. Již při sebemenším otřesu nádoby může horká tekutina náhle prudce vyvřít nebo vystříknout. Při ohřívání tekutin vložte vždy do nádoby lžíci. Zabráníte tím zpožděnému varu.



Nebezpečí výbuchu!

- Nikdy neohřívajte nápoje nebo jiné potraviny v pevně uzavřených nádobách.
- Nikdy neohřívajte alkoholické nápoje na příliš vysokou teplotu.

Kojenecká výživa

Nebezpečí popálení!

Nikdy neohřívajte kojeneckou výživu v uzavřených lahvích. Sundejte vždy víčko nebo dudlík. Po ohřátí dobře zamíchejte nebo protřepte. Jenom tak dojde ke stejnoměrnému rozdělení tepla. Než dáte dítěti jídlo, překontrolujte teplotu.

Potraviny se skořápkou nebo slupkou

Nebezpečí popálení!

- Nikdy nevařte vejce ve skořápce. Nikdy neohřívajte vejce vařená natvrdo. Mohla by výbušným způsobem prasknout také po provozu mikrovlnné trouby. Totéž platí pro měkkýše a korýše. U sázených vajec nebo vajec do skla musíte předem propíchnout žloutek.
- U potravin s tvrdou slupkou nebo kůží, jako jsou například jablka, rajská jablíčka, brambory, párky, může slupka nebo kůže prasknout. Před ohříváním proto slupky propíchněte.

Vysychání potravin

Nebezpečí požáru!

Nikdy nesusušte potraviny v mikrovlnné troubě.

Potraviny s nízkým obsahem vody

Nebezpečí požáru!

Nikdy nerozmrazujte nebo neohřívajte potraviny s nízkým obsahem vody, například chléb, příliš vysokým výkonem nebo příliš dlouho.

Stolní olej

Nebezpečí požáru!

Nikdy nezahřívajte v mikrovlnné troubě samotný stolní olej.

Příčiny poškození

Pozor!

- Tvorba jisker. Kov – např. lžička ve sklenici – se musí nacházet minimálně 2 cm od stěn pečicí trouby a vnitřní strany dvířek. Jiskry by mohly poškodit vnitřní sklo dvířek.
- Pečicí plech, pečicí papír, hliníková fólie nebo nádoby na dně pečicího prostoru. Nestavějte žádný pečicí plech nebo nádoby na dno pečicího prostoru. Dno pečicího prostoru nevykládejte hliníkovou fólií. Vzniká kumulace tepla. Doba pečení pečiva a masa pak nebude odpovídat a může se poškodit smalt.
- Hliníkové misky. Nepoužívejte ve spotřebiči žádné hliníkové misky. Vzniklé jiskry by poškodily spotřebič.
- Voda v horkém pečicím prostoru. Nikdy nenalévejte vodu do horkého pečicího prostoru. Vzniká tak vodní pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny. Nenechávejte v pečicím prostoru stát delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se smalt. Neskladujte ve spotřebiči žádné pokrmy. Způsobovalo by to korozi.
- Ovocná šťáva. Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na pečicí plech v příliš velkém množství. Ovocná šťáva, která by z plechu kapala, by zanechala skvrny, které byste již nemohli odstranit.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky trouby. Troubu nechte vychladnout jen zavřenou. Do dvířek spotřebiče nic nepřivírejte. I když dvířka spotřebiče jen mírně pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.
- Silně znečištěné těsnění. Je-li těsnění trouby silně znečištěno, dvířka spotřebiče se správně nedavírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění udržujte vždy čisté.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha. Na dvířka spotřebiče nestoupejte ani nesedejte. Neodkládejte nádoby nebo příslušenství na dvířka spotřebiče.

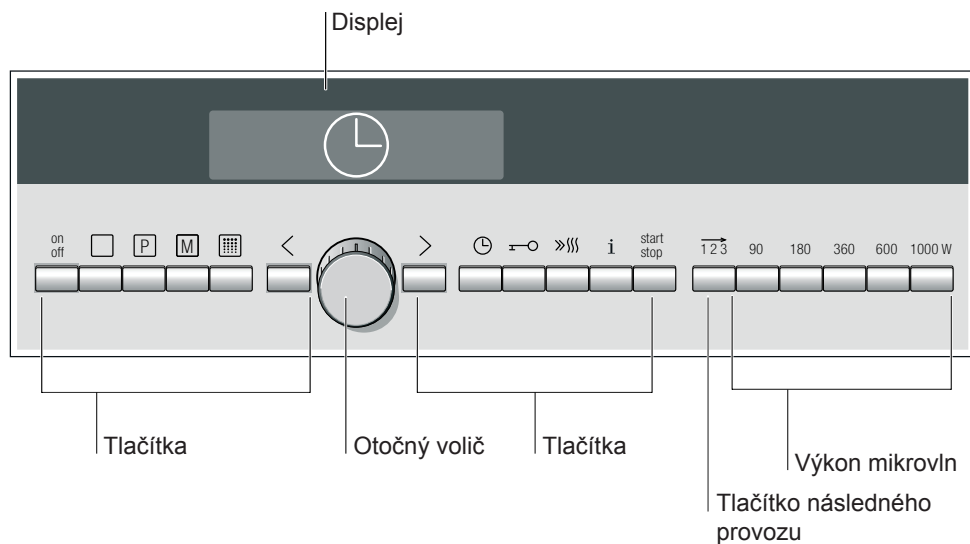
- **Přeprava spotřebiče:** Nenoste nebo nedržte spotřebič za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo hmotnost spotřebiče a mohlo by se ulomit.
- **Provoz mikrovlnné trouby bez potravin.** Zapínejte mikrovlnnou troubu jen s pokrmy ve varném prostoru. Bez potravin by se mohl spotřebič přetížít. Toto se nevztahuje na krátkou zkoušku nádobí (viz upozornění k nádobí).
- **Popcorn z mikrovlnné trouby.** Nikdy nenastavujte příliš velký výkon mikrovln. Používejte maximálně 600 wattů. Sáček s popcornem položte vždy na talíř. Skleněná tabule by mohla přetížením prasknout.

Váš nový spotřebič

Zde poznáte Váš nový spotřebič. Vysvětlíme Vám ovládací panel a jednotlivé ovládací prvky. Získáte informace k varnému prostoru a k příslušenství.

Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Podle typu spotřebiče jsou možné odchylky v maličkostech.



Tlačítka

Symbol	Funkce tlačítka
on off	Zapnutí a vypnutí pečicí trouby
	Volba druhu ohřevu
	Volba programové automatiky
	Krátké stisknutí = zvolit/spustit paměť Dlouhé stisknutí = uložit do paměti
	Volba samočištění
<	V oblasti nastavení jděte doleva
>	V oblasti nastavení jděte doprava
	Otevřete a zavřete menu časové funkce
	Aktivace/deaktivace dětské pojistky
»	Zapnutí rychloohřevu
i	Krátké stisknutí = vyvolání informací Dlouhé stisknutí = otevření nebo zavření menu „Základní nastavení“
start stop	Krátké stisknutí = spustit/zastavit provoz Dlouhé stisknutí = zrušit provoz
→ 123	Volba následného provozu
90	Volba mikrovlnného výkonu 90 W
180	Volba mikrovlnného výkonu 180 W
360	Volba mikrovlnného výkonu 360 W
600	Volba mikrovlnného výkonu 600 W
1000	Volba mikrovlnného výkonu 1000 W

Otočný volič

Otočným voličem můžete měnit navrhované a nastavené hodnoty.

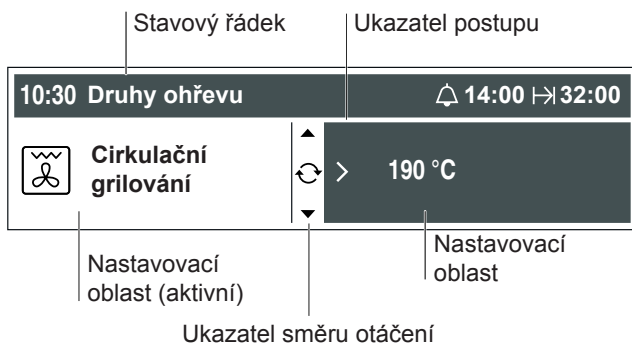
Otočný volič je zapustitelný. Pro zapuštění a uvolnění ho stiskněte.

Displej

Krátce po zapnutí spotřebiče se displej přepne do režimu úspory energie. Displej bude tmavší.

Displej je rozdělen do různých oblastí:

- Stavový řádek
- Ukazatel postupu
- Oblasti nastavení
- Ukazatel směru točení



Stavový řádek

Stavový řádek se nachází nahoře na displeji. Zobrazuje se zde čas, vybraný provoz, texty pokynů, informace a nastavené časové funkce.

Ukazatel postupu

Ukazatel postupu Vám nabízí rychlý přehled o uplynulé době trvání. Zobrazuje se po startu pod stavovým řádkem jako čára. Tato čára začíná vlevo a prodlužuje se podle toho, jak uplynula doba trvání. Když doba trvání uplynula, dosáhne čára pravý kraj displeje.

Oblasti nastavení

V obou oblastech nastavení se zobrazují navrhované hodnoty, které můžete měnit. Oblast nastavení, ve které se právě nacházíte, je světlá s černou linkou. Zde můžete měnit.

Pomocí navigačních tlačítek < a > přejdete z jedné oblasti nastavení do druhé. Kterým směrem se můžete pomocí navigačních tlačítek pohybovat, zobrazují šipky < a > v oblasti nastavení. Po startu jsou obě oblasti nastavení tmavé se světlým písmem.

Ukazatel směru otáčení

Ukazatel ↻ znázorňuje, kterým směrem můžete točit otočným voličem.

↻ = točte otočným voličem doprava

↻ = točte otočným voličem doleva

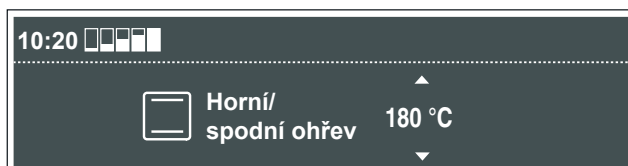
Zobrazí-li se obě šipky se směrem, můžete točit otočným voličem oběma směry.

Kontrola teploty

Proužky pro kontrolu teploty zobrazují fázi zahřívání nebo zbytkové teplo v pečicím prostoru.

Kontrola zahřívání

Kontrola zahřívání zobrazuje nárůst teploty v pečicím prostoru. Když jsou proužky vyplněné, je dosažen optimální okamžik pro zasunutí pokrmu.



V případě nastavení grilovacího stupně, samočištění nebo mikrovlnného ohřevu se tyto proužky nezobrazí.

Během zahřívání můžete zjistit tlačítkem i aktuální teplotu zahřívání. Vlivem teplotní setrvačnosti se může zobrazená teplota od skutečné teploty v pečicím prostoru lišit.

Zbytkové teplo

Po vypnutí zobrazuje teplotní kontrola zbytkové teplo v pečicím prostoru. Když je vyplněn poslední pruh, má pečicí prostor teplotu cca 300 °C. Ukazatel zhasne, když teplota klesla na cca 60 °C.

Pečicí prostor

Váš pečicí prostor je vybaven chladicím ventilátorem.

Chladicí ventilátor

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

Pozor!

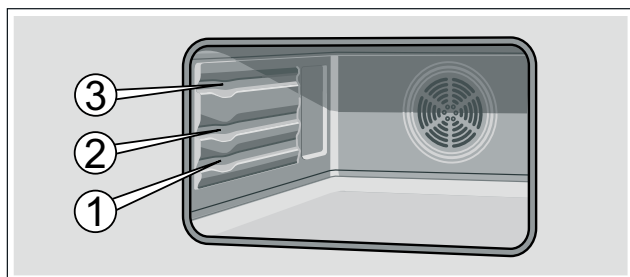
Nezakrývejte větrací štěrbinu. Pečicí trouba se jinak přehřeje.

Upozornění

- Po ukončení provozu chladicí ventilátor určitou dobu dobíhá.
- V případě mikrovlnného provozu zůstane spotřebič studený. I přesto se chladicí ventilátor zapne. Může běžet dál, i když je mikrovlnný provoz již ukončen.
- Na okně dvířek, vnitřních stěnách a dnu může vystupovat kondenzovaná voda. To je normální, funkci mikrovlnné trouby to neomezuje. Po ukončení tepelné úpravy kondenzovanou vodu setřete.

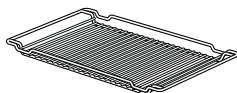
Příslušenství

Příslušenství lze do trouby zasunout ve 3 různých výškách.



Pokud je příslušenství horké, může se deformovat. Jakmile opět vychladne, deformace ustoupí. Nemá to vliv na funkci.

Příslušenství můžete dokoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Při koupi uveďte HZ-číslo.



Rošt

Pro nádoby, formy na koláče, maso k pečení a grilování a mražené produkty.

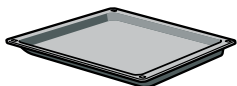
Rošt lze zasunout zakřivením směrem nahoru  nebo dolů .



Skleněná mísa

Pro velké pečeně, šťavnaté koláče, nákypy a gratinované pokrmy.

Položte skleněné nádobí na rošt.



Univerzální pánev HZ86U000

Pro velké pečeně, suché a šťavnaté koláče, nákypy a gratinované pokrmy. Slouží i jako ochrana proti stříkancům, když grilujete maso přímo na roštu. K tomu zasuňte univerzální pánev do výšky 1.

Univerzální pánev zasuňte do trouby zkosením směrem k dvířkům.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství si můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Rozsáhlou nabídku příslušenství k Vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Dostupnost příslušenství a možnost jeho objednání online je v každé zemi odlišná. Podívejte se, prosím, do prodejních podkladů.

Zvláštní příslušenství	HZ číslo	Použití
Smaltovaný pečicí plech	HZ86B000	Na koláče a cukroví. Pečicí plech zasuňte až nadoraz zkosením směrem ke dvířkům trouby.
Skleněná pánev	HZ86G000	Pro velké pečeně, šťavnaté koláče, nákypy a gratinované pokrmy. Je možné ji použít také jako záchytnou nádobu tuku, když grilujete přímo na roštu. K tomu zasuňte skleněnou pánev do výšky 1. Skleněnou pánev lze použít i jako odkládací plochu při mikrovlnném provozu.
Skleněný pekáč	HZ915001	Pro dušené pokrmy a nákypy, které připravujete v pečicí troubě. Je vhodný zejména pro programovou automatiku.

Nabídka zákaznického servisu

Pro Vaše domácí spotřebiče si můžete u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně dokoupit vhodné čisticí prostředky nebo další příslušenství. Při nákupu vždy uveďte příslušné objednávací číslo požadovaného zboží.

Utěrky k ošetření nerezových ploch	Objednávací číslo 311134	Redukují usazování nečistot. Díky impregnaci speciálním olejem bude povrch nerezových spotřebičů optimálně ošetřen.
Gel k čištění pečicí trouby a grilu	Objednávací číslo 463582	K čištění varného prostoru. Gel je bez vůně.
Utěrka z mikrovlákna s voštinovou strukturou	Objednávací číslo 460770	Hodí se zejména k čištění choulolistivých povrchů, jako je např. sklo, sklokeramika, nerez nebo hliník. Utěrka z mikrovlákna odstraní jedním otřením zbytky vody a mastnoty.
Pojistka dvířek	Objednávací číslo 612594	Zabrání dětem otevřít dvířka pečicí trouby. Způsob přišroubování pojistky závisí na typu spotřebiče. Dbejte listu, který přiložen k pojistce dvířek.

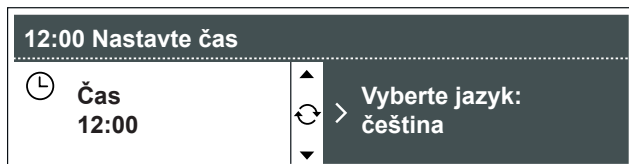
Před prvním použitím

V této kapitole se dozvíte, co všechno musíte udělat, než začnete ve Vaší troubě poprvé připravovat pokrmy.

- Nastavte čas.
- Změňte v případě potřeby jazyk textového displeje.
- Zahřejte pečicí prostor.
- Očistěte příslušenství.
- Přečtěte si bezpečnostní pokyny na začátku návodu k použití. Jsou velmi důležité.

První nastavení

Poté co jste Váš nový spotřebič připojili se ve stavovém řádku zobrazí "nastavte čas". Nastavte čas a v případě potřeby jazyk pro textový displej. Přednastavena je němčina.



Nastavení času a změna jazyka

1. Nastavte otočným voličem aktuální čas.
2. Tlačítkem > v pravé nastavovací oblasti přejděte k „Zvolte jazyk: němčina“.
3. Nastavte otočným voličem požadovaný jazyk.
4. Stiskněte tlačítko ⌚.

Jazyk a čas jsou uloženy. Na displeji se zobrazí aktuální čas.

Upozornění: Jazyk můžete kdykoliv změnit. Viz kapitola „Základní nastavení“.

Rozehřátí pečicího prostoru

Abyste odstranili zápach „novoty“, rozežhřejte prázdnou zavřenou pečicí troubu.

Dbejte přitom na to, aby se v pečicím prostoru nenacházely žádné zbytky obalů, např. kuličky polystyrénu.

Dokud se pečicí trouba zahřívá, větrejte kuchyň.

Nastavte druh ohřevu  horní/spodní ohřev a teplotu 240 °C.

1. Stiskněte tlačítko ^{on}_{off}.
Zobrazí se logo Siemens.
2. Hned nato stiskněte tlačítko .
Druh ohřevu: Bude navrženo  3D-horký vzduch a 160 °C.
3. Otočným voličem změňte druh ohřevu na  horní/spodní ohřev.
4. Tlačítkem > přejděte na teplotu a otočným voličem změňte teplotu na 240 °C.
5. Stiskněte tlačítko ^{start}_{stop}.
Spustí se provoz.
6. Po 60 minutách vypněte pečicí troubu tlačítkem ^{on}_{off}.
Na displeji se zobrazí čas.

Proužky pro kontrolu teploty zobrazují zbytkové teplo v pečicím prostoru.

Jak nastavíte druh ohřevu a teplotu se můžete podrobně dočíst v kapitole „Nastavení pečicí trouby“.

Čištění příslušenství

Dříve než poprvé použijete příslušenství, očistěte ho důkladně v horkém mycím roztoku pomocí měkkého mycího hadříku.

Zapnutí a vypnutí pečicí trouby

Pomocí tlačítka  pečicí troubu zapnete nebo vypnete.

Zapnutí

1. Stiskněte tlačítko .
Zobrazí se logo Siemens.
2. Vyberte požadovaný druh provozu.
 - Tlačítko 90, 180, 360, 600 nebo 1000 W pro mikrovlnný výkon
 - Tlačítko  = druhy ohřevu
 - Tlačítko  = programová automatika
 - Tlačítko  = nastavení uložená v paměti
 - Tlačítko  = čisticí systém
 - Tlačítko  = následující provoz

Když jste po několika sekundách nezvolili žádný druh provozu, objeví se ve stavovém řádku text “zvolit funkci”. Jak provedete nastavení, se můžete dočíst v jednotlivých kapitolách.

Vypnutí

Stiskněte tlačítko .
Pečicí trouba se vypne

Nastavení pečicí trouby

- V této kapitole se můžete dočíst,
- které druhy ohřevu má Vaše pečicí trouba k dispozici,
 - jak nastavíte druh ohřevu a teplotu,
 - jak vyberete z doporučených nastavení,
 - a jak nastavíte rychloohřev.

Druhy ohřevu

Pro Vaši pečicí troubu je k dispozici velké množství druhů ohřevů. Tak můžete zvolit pro každý pokrm optimální druh přípravy.

Druh ohřevu a teplotní rozsah	Použití
 3D-Horký vzduch 30-250 °C	Na pečení koláčů a drobného pečiva na dvou úrovních.
 Horký vzduch 30-250 °C	Na pečení třených koláčů ve formě na jedné úrovni.
 Horní/spodní ohřev 30-300 °C	Na pečení na jedné úrovni. Je vhodný zejména pro koláče s vlhkou oblohou (např. tvarohový koláč) a pro koláče na plechu.
 Intenzivní ohřev 100-300 °C	Pro pokrmy s křupavým korpusem (např. Quiche). Teplo přichází seshora a obzvlášť intenzivně zezdola.
 Spodní ohřev 30-200 °C	Pro pokrmy a pečivo se spodní stranou dozlatova nebo dokřupava. Spodní ohřev na konci doby pečení zapněte jen krátce.
 Cirkulační gril 100-250 °C	Pro drůbež a velké kousky masa.
 Velkoplošný gril 1 (slabý), 2 (střední), 3 (silný)	Ke grilování steaků, párků, toastů nebo rybích prstů ve velkých množstvích.
 Maloplošný gril 1 (slabý), 2 (střední), 3 (silný)	Ke grilování steaků, párků, toastů nebo rybích prstů v menších množstvích.
 Mírné vaření 70-100 °C	Pro jemné kousky masa, které mají být středně propečené (medium)/krvavé (rosa) nebo zcela propečené.
 Předehřívání 30-70 °C	K předehřívání porcelánového nádobí.
 Udržování teploty 60-100 °C	K udržování teploty pokrmů.
 MikroKombi šetrně 30-250 °C	Pro třené těsto ve formách, šťavnatě plněné křupavé těsto a koláč z pečicích směsí. K provozu pečicí trouby bude navíc automaticky zapnutý nízký mikrovlnný výkon.
 MikroKombi intenzivně 30-250 °C	Pro drůbež, ryby a nákypy. K provozu pečicí trouby bude navíc automaticky zapnutý střední mikrovlnný výkon.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

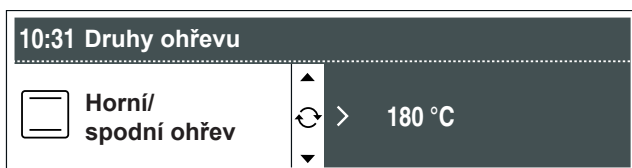
Příklad na obrázku: Nastavení pro Horní/spodní ohřev , 240 °C.

Stiskněte tlačítko .

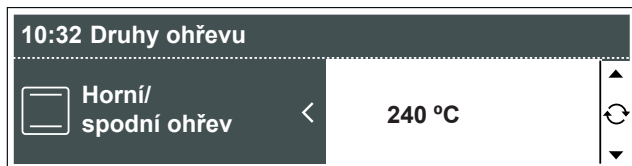
Na displeji bude navržen  3D-horký vzduch, 160 °C. Toto nastavení můžete tlačítkem  ihned spustit.

Pokud chcete nastavit jiný druh ohřevu a teplotu, postupujte následovně:

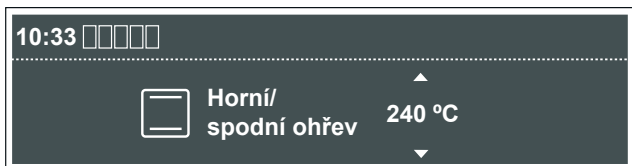
1. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Tlačítkem > přejděte na teplotu a otočným voličem teplotu nastavte.



3. Stiskněte tlačítko . Provoz se spustí. Na stavovém řádku se zobrazí zahřívací proužky pro kontrolu teploty.



4. Když je pokrm hotový, vypněte pečicí troubu tlačítkem  a znovu vyberte a nastavte druh provozu.

Změna teploty nebo grilovacího stupně	To je možné kdykoliv. Otočným voličem změňte teplotu nebo grilovací stupeň.
Průběžně otevírejte dvířka pečicí trouby	Provoz se zastaví. Bliká ^{start} _{stop} . Po uzavření dvířek pečicí trouby znovu stiskněte tlačítko ^{start} _{stop} . Provoz běží dále.
Pozastavení provozu	Stiskněte tlačítko ^{start} _{stop} . Pečicí trouba je ve stavu „pauza“, bliká ^{start} _{stop} . Stiskněte znovu tlačítko ^{start} _{stop} , provoz běží dál.
Přerušení provozu	Držte stisknuté tlačítko ^{start} _{stop} , až se zobrazí 3D-horký vzduch, 160 °C. Můžete znovu nastavovat.
Vyvolání informací	Stiskněte krátce tlačítko i . Pro každou informaci stiskněte krátce tlačítko i . Před startem obdržíte informace k druhům ohřevu, výškám zasunutí a příslušenství. Po startu můžete zjistit teplotu rozehrívání v pečicím prostoru.
Nastavení doby trvání	Viz kapitola Časové funkce, Nastavení doby trvání.
Přesunutí doby ukončení	Viz kapitola Časové funkce, Přesunutí doby ukončení.

MikroKombi šetrně / MikroKombi intenzivně

MikroKombi šetrně

U těchto druhů ohřevu se automaticky zapne navíc výkon mikrovln. Nastavte jednoduše teplotu uvedenou v receptu a dobu tepelné úpravy zkrátte o polovinu.

- MikroKombi šetrně je vhodné pro koláče ve formě, jako
- třený koláč, např. bábovka, královský koláč, ovocný koláč
 - koláč z křupavého těsta se šťavnatou náplní, např. zakrýlý jablečný koláč, tvarohový koláč
 - koláč z pečicí směsi
 - koláč z kynutého těsta, např. růžový koláč
 - i v případě pečení lze s tímto druhem ohřevu zkrátit dobu tepelné úpravy o polovinu.

Upozornění: Používejte tmavé kovové formy nebo umělohmotné “flexi-formy”. Pro pečení je vhodná žáruvzdorná skleněná forma s víkem nebo bez.

MikroKombi intenzivně

Tento druh ohřevu je vhodný pro

- drůbež, např. kuřata
- nákypy, např. těstovinový nákyp
- gratinované pokrmy, např. gratinované brambory
- zapečené ryby, čerstvé nebo mražené

Upozornění: Používejte žáruvzdorné nádoby ze skla nebo keramiky.

Takto provedete nastavení

Jsou-li v receptu uvedeny údaje pro různé druhy ohřevu, vyberte nastavení pro horní/spodní ohřev. Doba tepelné úpravy uvedená v receptu by neměla být nižší než 30 minut.

Vsuňte pokrm do studeného pečicího prostoru. Nádobi postavte doprostřed roštu do výšky 1.

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji bude navrženo 3D-horký vzduch, 160 °C.
2. Otočným voličem nastavte druh ohřevu MikroKombi šetrně resp. MikroKombi intenzivně. Na stavovém řádku bude navrženo l→l 20:00 minut.
3. Pomocí tlačítka > přejděte na teplotu a otočným voličem teplotu nastavte.
4. Stiskněte tlačítko  a tlačítkem > přejděte na dobu trvání.
5. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu trvání.
6. Tlačítkem  uzavřete menu.
7. Stiskněte tlačítko .

Spustil se provoz. Doba trvání viditelně ubíhá.

Doba trvání uběhla

Zazní signál. Mikrovlnný provoz je ukončen. Na stavovém řádku se zobrazí $\rightarrow$ 0:00. Akustický signál můžete předčasně zrušit tlačítkem .

Doporučená nastavení

Pokud zvolíte pokrm z doporučených nastavení, jsou optimální hodnoty nastavení předem nastavené. Můžete si vybrat z mnoha různých kategorií. Naleznete doporučená nastavení pro velký počet pokrmů, od koláčů, chleba, drůbeže, masa, ryb a zvěřiny až po nákypy a hotové produkty. Můžete měnit teplotu a dobu trvání. Druh ohřevu je pevně nastaven.

K pokrmům se dostanete z více volitelných rovin. Vyzkoušejte to. Prohlédněte si rozmanitost pokrmů.

Vyberte pokrm

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí jako návrh 3D-horký vzduch, 160 °C.
2. Otočte otočný volič doleva na doporučená nastavení.
3. Pomocí tlačítka > přejděte k první kategorii pokrmů a otočným voličem vyberte požadovanou kategorii.
Pomocí tlačítka > přejděte na další úroveň.
Pomocí otočného voliče proveďte další volbu.
Na závěr se zobrazí nastavení pro vybraný pokrm.
4. Stiskněte tlačítko  ^{start} _{stop}.
Spustí se provoz. Navrhovaná doba trvání $\rightarrow$ 0:00 ubíhá viditelně na stavovém řádku.

Doba trvání uběhla

Zazní akustický signál. Pečicí trouba už nehřeje. Na stavovém řádku se zobrazí $\rightarrow$ 0:00. Signál můžete předčasně zrušit tlačítkem .

Změna teploty nebo grilovacího stupně

Otočným voličem změňte teplotu nebo grilovací stupeň.

Změna doby trvání

Stiskněte tlačítko  a tlačítkem > přejděte na dobu trvání. Otočným voličem změňte dobu trvání. Stiskněte tlačítko .

Vyvolání informací	Stiskněte krátce tlačítko i . Pro každou informaci krátce stiskněte tlačítko i .
Přesunutí doby ukončení	Viz kapitola Časové funkce, Přesunutí doby ukončení.
Nastavení rychloohřevu	Rychloohřev není vhodný pro všechny druhy ohřevu. Vhodné druhy ohřevu ■ 3D-horký vzduch ■ Horký vzduch ■ Horní/spodní ohřev ■ Intenzivní ohřev
Vhodné teploty	Rychloohřev nefunguje, když nastavená teplota leží pod 100 °C. Když je teplota v pečicím prostoru jen nepatrně nižší než nastavená teplota, není rychloohřev nutný. Nezapne se.
Nastavení rychloohřevu	Stiskněte tlačítko pro rychloohřev. Na stavovém řádku se zobrazí symbol » . Proužky pro kontrolu teploty se vyplní. Rychloohřev je ukončen, když jsou proužky vyplněné. Uslyšíte krátký akustický signál. Zhasne symbol » . Dejte pokrm do pečicího prostoru. Upozornění ■ Když změníte druh ohřevu, přeruší se rychloohřev. ■ Nastavená doba trvání ubíhá nezávisle na rychloohřevu ihned po startu. ■ Během rychloohřevu můžete pomocí tlačítka $\pm$ zjistit aktuální teplotu pečicího prostoru. ■ Abyste obdrželi rovnoměrný výsledek tepelné úpravy, vložte Váš pokrm do pečicího prostoru, až když je rychloohřev ukončen.
Přerušení rychloohřevu	Stiskněte tlačítko » . Symbol zhasne.

Mikrovlnný provoz

Mikrovlny se v potravinách přemění v teplo. Mikrovlnný ohřev můžete používat sólo, tj. samotný, nebo kombinovaný s jiným druhem ohřevu. Získáte informace k nádobí a můžete se dočíst, jak mikrovlnný ohřev nastavit.

Upozornění:

V kapitole Otestovali jsem pro Vás v našem kuchyňském studiu naleznete příklady pro rozmrazování, zahřátí nebo pečení v mikrovlnné troubě.

Pokyny k nádobí

Vhodné nádobí

Vhodné je žáruvzdorné nádobí ze skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky nebo tepelně odolné umělé hmoty. Tyto materiály propouštějí mikrovlny.

Můžete používat také servírovací nádobí. Tak si ušetříte přemísťování a mytí. Nádobí se zlatým nebo stříbrným dekorem používejte jen tehdy, když výrobce zaručuje, že je vhodné pro mikrovlny.

Nevhodné nádobí

Nevhodné je kovové nádobí. Kov nepropouští mikrovlny. Pokrmý zůstávají v uzavřeném kovovém nádobí studené.

Pozor!

Tvorba jisker: Kov, např. lžička musí být vzdálena minimálně 2 cm od stěny pečicí trouby a vnitřní strany dvířek. Vnitřní skleněná tabule dvířek by se mohla vlivem vzniku jisker zničit.

Zkouška nádobí

Mikrovlnný ohřev se nesmí zapínat bez pokrmů uvnitř. Jedinou výjimkou je tento test nádobí.

Pokud si nejste jisti, že je Vaše nádobí vhodné do mikrovlnné trouby, proveďte tento test:

1. Při maximálním výkonu položte prázdné nádobí na ½ až 1 minutu do spotřebiče.
2. Mezitím zkontrolujte teplotu.

Nádobí by mělo zůstat studené nebo vlažné.

Je-li horké nebo vznikají-li jiskry, není nádobí vhodné.

Mikrovlnný výkon

Nastavte tlačítka požadované výkony mikrovln.

90 W	k rozmrazování choulostivých pokrmů
180 W	k rozmrazování a dalšímu vaření
360 W	k vaření masa a ohřívání choulostivých pokrmů
600 W	k ohřívání a vaření pokrmů
1000 W	k ohřívání tekutin

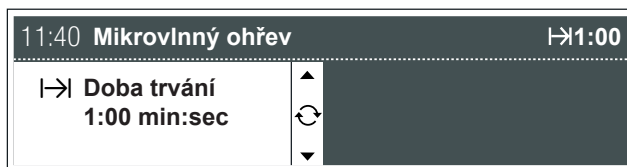
Upozornění

- Pokud stisknete tlačítko, svítí zvolený výkon.
- Výkon mikrovln 1000 wattů můžete nastavit na maximálně 30 minut. U všech ostatních výkonů je možná doba trvání do 90 minut.

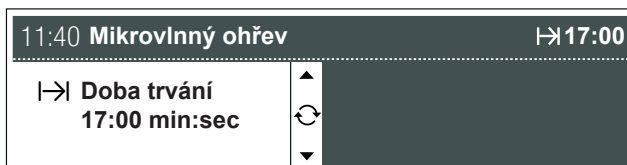
Nastavení mikrovlnného ohřevu

Příklad v obrázku: Nastavení pro výkon mikrovln 360 W, doba trvání 17 minut.

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



2. Otočným voličem nastavte dobu trvání.



3. Stiskněte tlačítko ^{start}_{stop}.

Provoz se spustil. Doba trvání viditelně ubíhá.

Doba uběhla

Zazní akustický signál. Provoz mikrovln je ukončen. Otočte volič funkce do polohy I→I 0:00. Akustický signál můžete předčasně smazat tlačítkem .

Otevření dvířek trouby během pečení

Provoz se přeruší. Bliká ^{start}_{stop}. Po zavření dvířek stiskněte krátce tlačítko ^{start}_{stop}. Provoz bude pokračovat.

Pozastavení provozu

Stiskněte tlačítko ^{start}_{stop}. Pečicí trouba je ve stavu pauzy, bliká ^{start}_{stop}. Stiskněte znovu tlačítko ^{start}_{stop}, provoz běží dále.

Změna doby trvání

To je možné kdykoliv. Otočným voličem změňte dobu trvání.

Přerušení provozu

Stiskněte tlačítko ^{start}_{stop}, až se na stavovém řádku zobrazí "Zvolte funkci". Můžete znovu nastavovat.

Kombinovaný provoz

V provozu je vždy zvolený druh ohřevu současně s mikrovlnami. Vaše pokrmy budou mikrovlnami rychleji hotové a přesto hezky hnědé. Můžete nastavit dobu trvání až do 90 minut.

Vhodné druhy ohřevu

- 3D-horký vzduch
- Horký vzduch
- Horní/spodní ohřev
- Cirkulační gril
- Velkoplošný gril
- Maloplošný gril

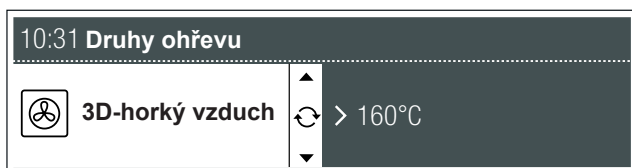
Vhodné mikrovlnné výkony

Můžete kombinovat všechny výkony mikrovln, kromě 1000 W, s nějakým druhem ohřevu.

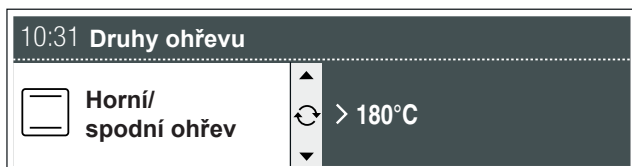
Nastavení kombinovaného provozu

Příklad v obrázku: Nastavení horního/spodního ohřevu, 200 °C a mikrovln 360 W, 17 minut.

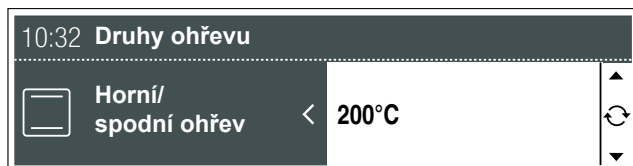
1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí návrh 3D-horký vzduch, 160 °C.



2. Otočným voličem nastavte požadovaný druh ohřevu.



3. Tlačítkem > přejděte na teplotu a otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.



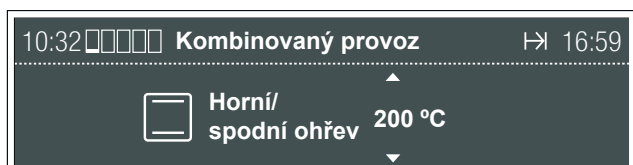
4. Stiskněte tlačítko pro požadovaný výkon mikrovln. Tlačítko svítí.



5. Otočným voličem nastavte dobu trvání.



6. Stiskněte tlačítko ^{start}stop.



Provoz se spustí. Doba trvání viditelně ubíhá.

Doba trvání uběhla

Zazní akustický signál Pečicí trouba již nehřeje. Na stavovém řádku se zobrazí H⇒ 0:00. Signál můžete předčasně zrušit tlačítkem ⌚.

Otevření dvířek trouby během pečení

Provoz se přeruší, bliká tlačítko ^{start}stop. Po zavření dvířek pečicí trouby opět stiskněte tlačítko ^{start}stop. Provoz bude pokračovat.

Zastavení provozu

Stiskněte tlačítko ^{start}_{stop}. Pečicí trouba je ve stavu „pauza“, bliká ^{start}_{stop}. Stiskněte znovu tlačítko ^{start}_{stop}, provoz běží dál.

Změna teploty nebo grilovacího stupně

To je možné kdykoliv. Otočným voličem změňte teplotu nebo grilovací stupeň.

Přerušení provozu

Držte stisknuté tlačítko ^{start}_{stop}, až se na stavovém řádku zobrazí „zvolit funkci“. Můžete znovu nastavovat.

Přesunutí doby ukončení

Viz kapitola „Časové funkce“, Přesunutí doby ukončení.

Následný provoz

Při následném provozu můžete nastavit za sebou až tři různé výkony mikrovln a časy a poté spustit.
Předpoklad: Musíte pro každý krok nastavit dobu trvání.

Vhodné jsou

- všechny druhy provozu
Výjimka: Nejsou vhodné druhy ohřevu MikroKombi šetrně a MikroKombi intenzivně.
- mikrovlnný ohřev
- kombinovaný provoz

Nádobí

Používejte vždy žáruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnné trouby.

Nastavení následného provozu

1. Stiskněte tlačítko $\overrightarrow{123}$.
 $\overrightarrow{123}$ následný provoz se zobrazí ve stavovém řádku.
Označená je 1. Můžete nastavit první následný provoz.



2. Zvolte a nastavte požadovaný druh provozu.
3. Opět stiskněte tlačítko $\overrightarrow{123}$.
Označená je 2. Můžete nastavit druhý následný provoz.
4. Zvolte a nastavte požadovaný druh provozu.
5. Opět stiskněte tlačítko $\overrightarrow{123}$.
Zobrazí se 3 pro třetí následný provoz.
6. Zvolte a nastavte požadovaný druh provozu.
7. Stiskněte tlačítko $\overrightarrow{\text{start stop}}$.

Provoz se spustí. Na stavovém řádku vlevo se zobrazí probíhající následný provoz a doba trvání. Vpravo viditelně ubývá celková doba trvání.

**Doba tepelné úpravy
uplynula**

Zazní akustický signál. Následný provoz je ukončen. Na stavovém řádku se zobrazí $\rightarrow$ 0:00. Signál můžete předčasně smazat tlačítkem $\odot$.

Časové funkce

Menu „Časové funkce“ vyvoláte tlačítkem $\odot$. Jsou možné následující funkce:

Když je pečicí trouba vypnutá:

- nastavení budíku

- nastavení času

Když je pečicí trouba zapnutá:

- nastavení budíku

- nastavení doby trvání

- přesunutí doby ukončení

Stručné vysvětlení nastavení časových funkcí

1. Pomocí tlačítka $\odot$ otevřete menu.
2. Pomocí tlačítka < nebo > přejděte na požadovanou funkci. Oblast nastavení je světlá, písmo je tmavé.
3. Otočným voličem nastavte čas nebo dobu trvání.
4. Uzavřete menu tlačítkem $\odot$.

Jak nastavíte každou jednotlivou funkci, bude vysvětleno podrobně na závěr.

Nastavení budíku

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

1. Stiskněte tlačítko .
Menu „Časové funkce“ se otevře.
2. Otočným voličem nastavte dobu trvání pro budík.
3. Tlačítkem  uzavřete menu.

Displej se přepne do předešlého stavu.
Zobrazí se symbol  pro budík a uplynutý čas.

Po uplynutí času na budíku

Zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí  “0:00”.
Stisknutím tlačítka , můžete akustický signál předčasně zrušit.

Přerušení doby trvání

Otevřete tlačítkem  menu „Časové funkce“ a otočte čas na 0:00. Uzavřete menu tlačítkem .

Změna doby trvání

Tlačítkem  otevřete menu „Časové funkce“ a v následujících vteřinách změňte otočným voličem čas na budíku. Uzavřete menu tlačítkem .

Nastavení doby trvání

Když nastavíte dobu trvání (dobu tepelné úpravy) pro Váš spotřebič, provoz se po této době automaticky ukončí.
Pečící trouba již nehřeje.

Předpoklad: Druh ohřevu a teplota jsou nastaveny.

Příklad v obrázku: Nastavení pro horní / spodní ohřev, 180 °C, doba trvání 45 minut.

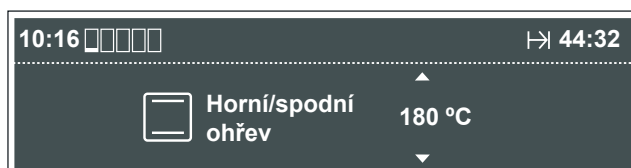
1. Stiskněte tlačítko .
Otevře se menu „Časové funkce“.



2. Pomocí tlačítka > nebo < přejděte na dobu trvání a otočným voličem dobu trvání nastavte.



3. Stiskněte tlačítko . Menu „Časové funkce“ se uzavře.
4. Když ještě nebyl spuštěn provoz, stiskněte tlačítko . Doba trvání ubíhá viditelně na stavovém řádku.



Doba trvání uplynula

Zazní akustický signál. Pečicí trouba již nehřeje. Na stavovém řádku se zobrazí doba trvání 0:00. Signál můžete zrušit předčasně tlačítkem .

Přerušení doby trvání

Otevřete menu tlačítkem . Pomocí tlačítka > nebo < přejděte na dobu trvání a nastavte dobu trvání otočným voličem na 0:00. Ukazatel přepne na nastavený druh ohřevu a teplotu. Provoz běží bez doby trvání dále.

Změna doby trvání

Otevřete menu tlačítkem . Pomocí tlačítka > nebo < přejděte na dobu trvání a otočným voličem dobu trvání změňte. Uzavřete menu tlačítkem .

Přesunutí doby ukončení

K Všímněte si, že rychle se kazící potraviny nesmí stát příliš dlouho v pečicím prostoru.

Příklad: Dáte pokrm do pečicí trouby v 9.30 hod. Tepelná úprava trvá 45 minut a pokrm má být hotový v 10.15 hod. Chtěli byste však, aby byl hotový ve 12.45 hod. Pečicí trouba jde do pozice čekání. Provoz začne ve 12:00 hod a bude ukončen ve 12.45 hod.

U některých programů není přesunutí doby ukončení možné.

Přesunutí ukončení

Předpoklad: Nastavený provoz nebyl spuštěn. Doba trvání je nastavena. Menu „Časové funkce“  je otevřeno.

1. Pomocí tlačítka > přejděte na čas ukončení.
Zobrazí se čas ukončení.



2. Otočným voličem přesuňte čas ukončení na později.



3. Pomocí tlačítka  uzavřete menu „Časové funkce“.

4. Pomocí tlačítka  potvrďte.

Nastavení bylo převzato. Pečící trouba je v pozici čekání. Na stavovém řádku se zobrazí čas ukončení →|>. Provoz se spustí ve správný okamžik. Doba trvání |>| ubíhá viditelně na stavovém řádku.

Doba trvání uplynula

Zazní akustický signál. Pečící trouba už nehřeje. Na stavovém řádku se přepne doba trvání |>| 0:00. Signál můžete předčasně zrušit tlačítkem .

Opravení času ukončení

Je to možné, dokud je pečící trouba v pozici čekání. K tomu otevřete menu tlačítkem , a tlačítkem > nebo < přejděte na čas ukončení a otočným voličem opravte čas ukončení. Menu uzavřete tlačítkem .

Přerušení času ukončení

Je to možné, dokud je pečicí trouba v pozici čekání. K tomu otevřete menu tlačítkem , a tlačítkem > nebo < přejděte na čas ukončení a otočným voličem otočte doleva, až ukazatel zhasne. Doba trvání okamžitě plyne.

Nastavení času

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

Po výpadku proudu

Po výpadku proudu se na stavovém řádku zobrazí "Nastavte čas".

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
Nastavený jazyk na displeji se zobrazí v pravé části oblasti nastavení. Po výpadku proudu se nezmění.

2. Stiskněte tlačítko .

Čas byl převzat.

Změna času

Příklad: Změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko .
Menu „Časové funkce“ se otevře.
2. Tlačítkem > přejděte na čas  a otočným voličem změňte čas.
3. Stiskněte tlačítko .

Menu „Časové funkce“ se zavře.

Změna zobrazení času

Když je pečicí trouba vypnutá, zobrazí se na displeji hodiny s aktuálním časem. Tento ukazatel můžete změnit na jiný druh zobrazení času, na digitální zobrazení nebo zobrazení času vypnout. Podívejte se k tomu do kapitoly „Základní nastavení“.

Paměť

Pomocí paměti můžete uložit nastavení pro pokrmy a kdykoliv je vyvolat jedním stisknutím tlačítka. Máte k tomu k dispozici šest míst v paměti. Paměť má smysl v případě pokrmů, které obzvláště často připravujete.

Uložení nastavení do paměti

Samočištění nelze uložit.

1. Nastavte druh ohřevu, teplotu a eventuálně dobu trvání pro požadovaný pokrm. Nepouštějte start. Když chcete program uložit: Zvolte a nastavte program. Nepouštějte start.
2. Krátce stiskněte tlačítko **M** a otočným voličem vyberte místo v paměti.
3. Držte stisknuté tlačítko **M** až se zobrazí "paměť uložena".

Nastavení je uloženo a může být ihned spuštěno.

Uložení jiného nastavení

Nově nastavte a uložte. Staré nastavení bude přepsáno.

Spuštění paměti

Uložená nastavení pro Váš pokrm můžete kdykoliv spustit.

1. Stiskněte krátce tlačítko **M**.
Uložená nastavení se zobrazí. Když se zobrazí „prázdné místo paměti“, není uloženo žádné nastavení. Nemůžete spustit paměť. Uložte nejprve požadované nastavení, jak je popsáno v „Uložení paměti“.
2. Stiskněte dvakrát tlačítko **start**
stop.

Nastavení paměti se spustí.

Změna nastavení

Je to možné kdykoliv. Když příště paměť spustíte, zobrazí se opět původní uložené nastavení.

Nastavení sabat

Pomocí tohoto nastavení bude v pečicí troubě při horním spodním ohřevu udržována teplota mezi 85 °C a 140 °C. Můžete nastavit dobu trvání od 24 do 73 hodin.

Během této doby zůstanou pokrmy v pečicím prostoru teplé, bez toho abyste ho museli zapínat a vypínat.

Spuštění nastavení sabat

Předpoklad: V základním nastavení máte aktivováno: „Nastavení sabat“. Viz kapitola „Základní nastavení“.

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí návrh 3D-horký vzduch, 160 °C.
2. Otočte otočným voličem doleva a vyberte druh ohřevu „Nastavení sabat“.
3. Tlačítkem > přejděte na teplotu a otočným voličem teplotu nastavte.
4. Tlačítkem  otevřete menu „Časové funkce“ a tlačítkem > přejděte na dobu trvání.
Bude navrženo 27:00 hodin.
5. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu trvání.
6. Tlačítkem  zavřete menu „Časové funkce“.
7. Stiskněte tlačítko ^{start}_{stop}.

Spustí se nastavení sabat.

Doba trvání uplynula

Pečicí prostor již nehřeje.

Přesunutí doby ukončení

Přesunutí doby ukončení na později není možné.

Ukončení nastavení sabat

Držte stisknuté tlačítko ^{start}_{stop}, až se na stavovém řádku zobrazí „volba funkce“. Můžete znovu nastavovat.

Dětská pojistka

Aby děti omylem nezapnuly pečicí troubu nebo nezměnili běžící provoz, má trouba dětskou pojistku.

Pečicí trouba nereaguje na žádné nastavení. Budík a čas můžete nastavovat i při zapnuté dětské pojistce.

Aktivace dětské pojistky

Držte stisknuté tlačítko , až se zobrazí symbol . To trvá cca 4 vteřiny. Ovládací pole je zablokované.

Deaktivace dětské pojistky

Držte stisknuté tlačítko , až zhasne symbol . Nyní můžete znovu nastavovat.

Upozornění: I přes aktivní dětskou pojistku můžete pomocí ^{on}_{off} nebo dlouhým stisknutím tlačítka ^{start}_{stop} pečicí troubu vypnout, nastavit budík nebo vypnout akustický signál .

Základní nastavení

Váš spotřebič má různá základní nastavení, které můžete kdykoliv upravit podle Vašich potřeb.

Upozornění: V tabulce najdete všechna základní nastavení a možnosti pro změny. Podle vybavení Vašeho spotřebiče se na displeji zobrazí jen základní nastavení, která se hodí pro Váš spotřebič.

Základní nastavení	Možnosti	Vysvětlení
Výběr jazyka: němčina	Je možný dalších 29 jazyků	Jazyk pro text na displeji.
Délka trvání signálního tónu: střední	krátká = 10 sekund střední = 2 minuty dlouhá = 5 minut	Délka trvání signálu po uplynutí doby tepelné úpravy
Tón tlačítek: vyp.	zap. vyp.	Potvrzovací tón při stisknutí tlačítka
Jas displeje: den	den střední noc	Osvětlení displeje
Ukazatel času: analogový 1	vyp. analogový 1 analogový 2 analogový 3 digitální	Zobrazení ukazatele času na displeji, když je pečicí trouba vypnutá.
Pokračovat po zavření dvířek: vyp.	automaticky vyp.*	Způsob pokračování provozu po otevření a zavření dvířek pečicí trouby. * Pomocí tlačítka ^{start} / _{stop} obnovíte provoz spotřebiče.
Individuální přizpůsobení: - □□□■□□□ +	např. intenzivnější výsledek pečení - □□□□□■□ +	Změna výsledku pečení u všech programů programové automatiky doprava = intenzivnější doleva = slabší
Zobrazení loga: zapnuto	zapnuto vypnuto	Nápis Siemens po zapnutí pečicí trouby
3D-horký vzduch 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/spodní 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
Spodní ohřev Návrh: 180 °C	od 30 do max. 200 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu

Základní nastavení	Možnosti	Vysvětlení
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
Mírné vaření Návrh: 80 °C	od 70 do max. 100 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu
Přehřívání Návrh: 50 °C	od 30 do max. 70 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu
Udržování teploty Návrh: 70 °C	od 60 do max. 100 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu
Šetrný provoz „MikroKombi“ Návrh: 180 °C	od 30 do max. 250 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu
Intenzivní provoz „MikroKombi“ Návrh: 200 °C	od 30 do max. 250 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu
Nastavení – „Sabbat“ ne	ne ano	Viz kapitulu „Nastavení sabat“
Provozní napětí: 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Prizpůsobte provozní napětí
Obnovení výrobních nastavení: ne	ne ano	Všechny vykonané změny se vrátí zpět na výrobní nastavení.

Změna základního nastavení

Předpoklad: Pečicí trouba musí být vypnutá.

1. Držte cca 4 vteřiny stisknuté tlačítko **i**, až se zobrazí hlášení „Zvolte jazyk: němčina“.
2. Pomocí tlačítka < nebo > vyberte základní nastavení.
3. Otočným voličem změňte hodnotu.
4. Nyní můžete měnit další základní nastavení. K tomu přecházejte pomocí tlačítka < nebo > a nastavte, jak je popsáno v bodě 2 a 3.
5. Držte stisknuté tlačítko **i**, až ukazatel zhasne. To trvá asi 4 vteřiny. Všechny změny jsou uloženy.

Přerušení

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

Automatické vypnutí

Vaše pečicí trouba má funkci automatického vypnutí. Aktivuje se, když není nastavena žádná doba trvání a nastavení nebyla měněna delší dobu. Kdy se aktivuje, záleží na nastavené teplotě nebo grilovacím stupni.

Vypnutí aktivní

Text "Automatické vypnutí" se zobrazí na displeji. Provoz byl přerušen. Pro smazání tohoto textu, stiskněte libovolné tlačítko. Můžete nastavovat znovu.

Upozornění: Je-li nastavena doba trvání, pečicí trouba po uplynutí této doby již nehřeje. Automatická funkce vypnutí není nutná.

Samočištění

Při samočištění se pečicí prostor zahřeje na 480 °C. Zbytky z pečení masa, grilování nebo pečení pečiva se spálí. Samočištění trvá včetně doby pro zahřátí a vychladnutí 2 hodiny.

Upozornění

- Pro Vaši bezpečnost se automaticky zablokují dvířka pečicí trouby. Dvířka trouby můžete otevřít, až když pečicí prostor trochu vychladne a zhasne symbol blokování – klíč. Nepokoušejte se přesunout háček ručně.
- Nesnažte se otevřít dvířka pečicí trouby, dokud běží samočištění. Mohlo by dojít k přerušení samočištění.
- Osvětlení pečicího prostoru zůstane během samočištění vypnuté. Proužky pro kontrolu teploty se nezobrazí.

Nebezpečí požáru!

- Vnější části spotřebiče budou velmi horké. Dejte pozor na to, aby přední strana spotřebiče nebyla zakrytá. Držte děti v bezpečné vzdálenosti.
- Na madlo dvířek nikdy nezavěšujte hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí.

Příprava

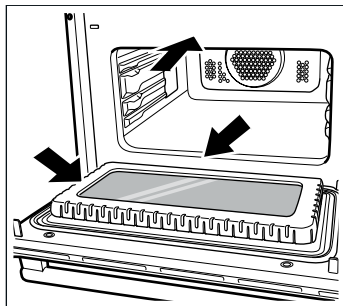
Vyjměte z pečicí trouby veškeré příslušenství a nádoby.

⚠ Nebezpečí vážných újem na zdraví!

Nevkládejte k čištění do pečicí trouby nikdy plechy nebo formy s nepřilnavou vrstvou. Velkým teplem by se tato vrstva zničila a vznikaly by jedovaté plyny.

⚠ Nebezpečí požáru!

Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečeně se mohou zapálit. Vytřete vlhkou utěrkou dno pečicí trouby, vnitřní části dvířek trouby a okrajové plochy zepředu na troubě. Těsnění pečicí trouby nesmíte drhnout.



Stačí, když očistíte pečicí prostor co dva až tři měsíce. V případě potřeby ho můžete čistit i častěji. Jedno čištění spotřebuje cca 3,8 kW / hod.

Nastavení samočištění

1. Stiskněte tlačítko
2. Pomocí ^{start}_{off} spustíte čištění.

Dvířka pečicí trouby se krátce po spuštění zablokuji. Symbol pro blokování se zobrazí na stavovém řádku.

Po uplynutí čištění

Na stavovém řádku se zobrazí “samočištění ukončeno”. Až když zhasne symbol , půjdou dvířka pečicí trouby opět otevřít.

Přerušení čištění

Tlačítkem ^{on}_{off} vypnete pečicí troubu. Pečicí trouba se bude dát otevřít až tehdy, když zhasne symbol .

Čištění má probíhat v noci

Abyste pečicí troubu mohli přes den používat, přesuňte konec čištění na noc. Viz kapitola Časové funkce, Přesunutí ukončení.

Po samočištění

Když je pečicí prostor vychladnutý, setřete zbývající popel vlhkým hadříkem z pečicího prostoru.

Péče a čištění

Pečlivou péčí a kvalitním čištěním zůstane Vaše pečicí trouba dlouho pěkná a funkční. Zde Vám vysvětlíme, jak o Vaši pečicí troubu správně pečovat a jak ji čistit.

⚠ Nebezpečí elektrického zkratu!

Nikdy nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe k čištění spotřebiče.

⚠ Nebezpečí popálení!

Nikdy nečistěte spotřebič ihned po vypnutí.

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako sklo, umělá hmota a kov.
- Stíny na skleněné tabuli dvířek, které působí jako šmouhy nebo vady skla, jsou světelné odrazy pocházející z osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje, což může vést ke vzniku drobných barevných rozdílů. Tento jev je normální a nijak nenarušuje funkčnost pečicí trouby. Hrany tenkých plechů se nedají úplně posmaltovat, proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana se tím nijak nenaruší.
- Nepříjemný zápach, např. po přípravě ryby můžete docela lehce odstranit. Dejte do šálku s vodou několik kapek citrónové šťávy. Do nádoby dejte také lžici, aby jste zabránili zpožděnému varu. Zahřejte vodu na 1 až 2 minuty na maximálním výkonu mikrovln.

Čistící prostředky

Abyste se vyvarovali poškození různých povrchů spotřebiče použitím nesprávných prostředků, dbejte údajů v tabulce. Nepoužívejte:

- žádné ostré nebo abrazivní čistící prostředky.
- žádné škrabky na sklo nebo kov k čištění skla na dvířkách spotřebiče.
- žádné kovové nebo skleněné škrabky k čištění těsnění dvířek.
- tvrdé drhnoucí polštářky nebo čisticí houby.
- žádné čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu.

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

Oblast	Čistící prostředky
Přední část spotřebiče	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte prostředek k čištění skla ani škrabku na sklo.
Nerezová ocel	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Okamžitě odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílku, jinak by se pod nimi mohla vytvářet koroze. V zákaznickém servisu nebo specializované prodejně jsou k dostání speciální čisticí prostředky určené na nerez.
Pečicí trouba	Horký mycí roztok nebo octová voda: Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění: Čistič na pečicí troubu používejte jen ve chladné pečicí troubě. Nejlépe použijte nerezovou houbu.
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem na mytí nádobí.
Ovládací panel vnější skleněná tabule dvířek	Čistič na sklo: Okamžitě otřete a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Vnitřní strana prosklených dvířek	Čistič na sklo: Měkkou utěrkou vysušte do sucha. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Těsnění	Horký mycí roztok: Pomocí mycího hadříku očistěte, nedrhněte. K čištění nepoužívejte žádnou škrabku na kov a sklo.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a pomocí měkkého hadříku nebo kartáče očistěte.

Čištění skleněných tabulí

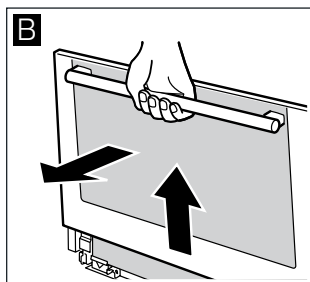
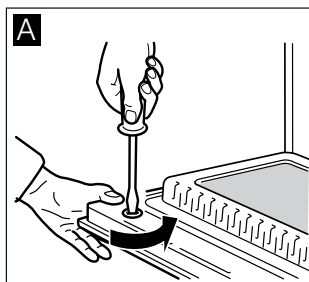
Pro čištění můžete vyjmout skleněné tabule z dvířek pečicí trouby.

⚠ Nebezpečí požáru!

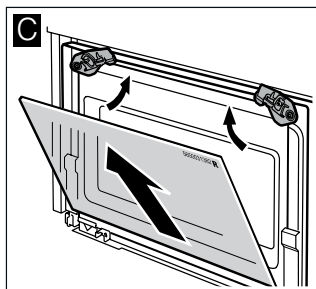
Demontáž neprovádějte ihned po vypnutí.
Pečicí trouba musí být vychladlá.

Demontáž

1. Otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Dva šrouby na dvířkách uvolněte plochým šroubovákem (šířka 8 - 11 mm). Přitom skleněnou tabuli dvířek držte jednou rukou. (obrázek A)
3. Dvířka uzavřete pomalu a vytáhněte skleněnou tabuli madlem dvířek nahoru. (obrázek B)



4. Držte prostřední skleněnou tabuli a připevňovací svorky na dvířkách stiskněte nahoru. Skleněnou tabuli vytáhněte nahoru. (obrázek C)



Upozornění

- Očistěte skleněné tabule čističem na sklo a měkkou utěrkou.

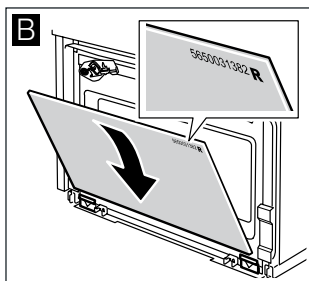
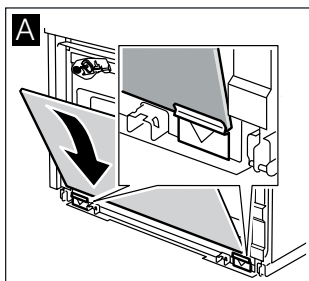
- Nepoužívejte žádné ostré ani drhnoucí prostředky. Škrabka na sklo není vhodná.

Montáž

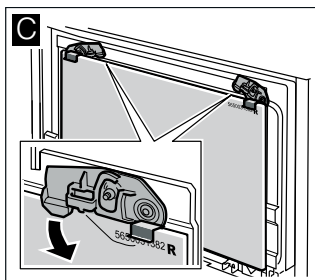
1. Prostřední skleněnou tabuli uchopte oběma rukama za horní část a vsuňte dole do vedení. (obrázek A)

Upozornění: Dejte pozor na to, aby skleněná tabule dole seděla rovně.

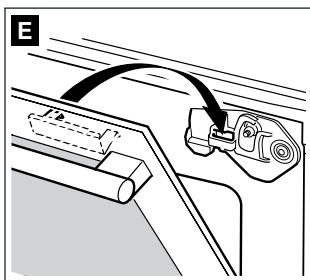
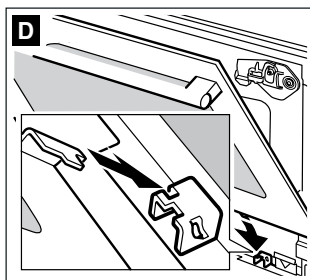
2. Písmo musí být čitelně nahoře vpravo. (obrázek B)



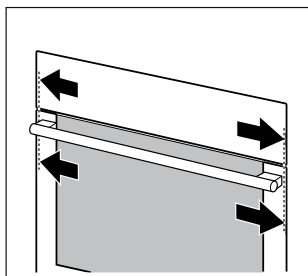
3. Připevňovací svorky stiskněte dolů. (obrázek C)



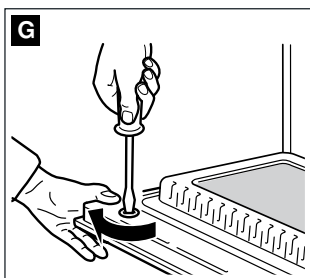
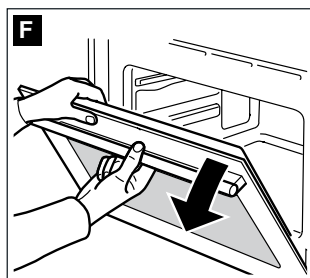
4. Skleněnou tabuli vsuňte oběma rukama do vedení. (obrázek D)
5. Potlačte skleněnou tabuli dolů, trochu nadzvedněte a nahoře zavěste. (obrázek E)



Dejte pozor na to, aby skleněná tabule seděla v jedné rovině s ovládacím polem.



6. Dvířka zcela otevřete, přitom skleněnou tabuli držte jednou rukou. (obrázek F)
7. Dvířka ještě jednou potlačte dolů a šrouby pevně rukou došroubujte plochým šroubovákem (šířka 8 - 11 mm), uzavřete dvířka. (obrázek G)



Upozornění: Můžete pečící troubu používat, až když jsou tabule správně namontovány.

Co dělat v případě závady?

Závada, která se vyskytne, je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte servis, zkuste prosím za pomoci pokynů v tabulce závadu sami odstranit.

Pokud se Vám pokrm nepodaří, podívejte se, prosím, do kapitoly „Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu“. Tam naleznete mnoho tipů a dobrých rad týkajících se vaření.

⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět jen zaškolený technik zákaznického centra.

Tabulka závad

Závada	Možná příčina	Náprava / Pokyn
Spotřebič nefunguje	Vadná pojistka.	Zkontrolujte příslušnou pojistku v pojistkové skříni.
	Zástrčka není zasunuta.	Zasuňte zástrčku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo.
Ve stavovém řádku se zobrazí hlášení „Nastavte čas“. Zobrazený čas není aktuální. V pravé nastavovací oblasti se zobrazí hlášení „Zvolte jazyk“.	Výpadek proudu.	Pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas a stiskněte tlačítko  . Nastavený jazyk se po výpadku elektrického proudu nezmění.
Dvířka pečicí trouby se nedají otevřít. Na stavovém řádku je zobrazeno „Nastavte čas“. Zobrazený čas není aktuální. V pravé oblasti nastavení se zobrazilo „Zvolte jazyk“. Zobrazí se symbol  .	Přerušení proudu během samočištění.	Nastavte aktuální čas otočným voličem a stiskněte tlačítko  . Nastavený jazyk se po výpadku proudu nezmění. Počkejte, až pečicí prostor vychladne. Symbol  zhasne. Dvířka pečicí trouby můžete opět otevřít.
Pečicí trouba nepeče nebo zvolený druh ohřevu se nedá nastavit.	Druh ohřevu nebyl rozpoznán.	Proved'te nastavení znovu.

Závada	Možná příčina	Náprava / Pokyn
Pečicí trouba nehřeje. Na displeji se zobrazí text „demo“.	Pečicí trouba je v předváděcím režimu.	Vypněte pojistku v pojistkové skříni a za 20 vteřin ji znovu zapněte. Nyní v průběhu cca 2 minut držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko  , až text „demo“ zhasne.
Na stavovém řádku se zobrazí „Automatické vypnutí“.	Automatické vypnutí bylo aktivováno. Pečicí trouba se vypne.	Stiskněte libovolné tlačítko. Text zhasne. Můžete opět nastavovat.
Mikrovlnná trouba se nezapne.	Dvířka nejsou dovřená.	Zkontrolujte, zda ve dvířkách neuvízly zbytky pokrmů nebo cizí tělesa. Ujistěte se, aby byly těsnicí plochy čisté. Zkontrolujte, zda není těsnění dvířek přetočené.
	Mikrovlnná trouba nebyla spuštěna.	Stiskněte tlačítko  .
Spotřebič nehřeje na nastavenou teplotu.	Tlačítko  nebylo stisknuto.	Stiskněte tlačítko  .
Provoz mikrovln se bez znatelného důvodu přerušil.	Mikrovlnný ohřev je vadný.	Pokud se tato chyba opakovaně objevuje, volejte zákaznický servis. Provoz pečicí trouby bez mikrovln je možný.
Při provozu mikrovln se pokrm zahřívají pomaleji než doposud.	Nastavili jste příliš malý výkon mikrovln.	Zvolte vyšší výkon.
	Do spotřebiče jste vložili větší množství než obvykle.	Dvojitě množství – téměř dvakrát větší čas.
	Pokrm byl chladnější než obvykle.	Pokrm průběžně zamíchejte nebo obraťte.

Hlášení chyb s E

Zobrazí-li se na displeji hlášení chyb s E, stiskněte tlačítko . Následovně nastavte znovu čas. Tím se hlášení o chybách smaže. Pokud se chyba zobrazí znovu, volejte zákaznický servis. U hlášení chyby E106 je provoz mikrovln nadále možný.

Hlášení o chybě E011 znamená, že se zaseklo nějaké tlačítko. Stiskněte jednotlivě všechna tlačítka a zkontrolujte, zda jsou tlačítka čistá. Když chybová hlášení zůstává, volejte zákaznický servis.

Výměna žárovka v pečicí troubě

Žárovku v pečicí troubě můžete vyměnit. Tepelně odolné halogenové žárovky 12 V, 20 W obdržíte v zákaznickém servisu nebo ve specializovaném obchodě.

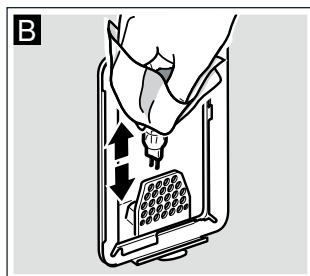
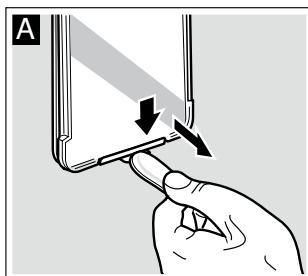
⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Nikdy nevyměňujte žárovku v pečicí troubě, když je spotřebič zapnutý. Vytáhněte síťovou zástrčku resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni.

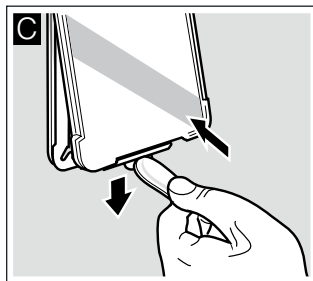
Upozornění: Halogenovou žárovku při vytahování z obalu uchopte vždy suchou utěrkou. Tím prodloužíte její životnost.

Takto postupujete

1. Vypněte pojistku v pojistkové skříni.
2. Do studené pečicí trouby vložte utěrku na nádobí, abyste zabránili poškození.
3. Sejměte skleněný kryt. K tomu skleněný kryt dole otevřete. Pokud by se skleněný kryt sundával ztěžka, pomozte si lžičkou. (obrázek A)
4. Vytáhněte žárovku a nahraďte ji stejným typem žárovky. (obrázek B)



5. Nasadíte zpátky skleněný kryt. (obrázek C)



6. Vyndejte utěrku. Zapněte opět pojistky v pojistkové skříni nebo zastrčte zástrčku.

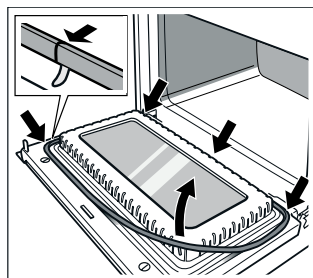
Výměna těsnění dvířek

Je-li těsnění dvířek poškozené, je třeba ho vyměnit. Náhradní těsnění pro Váš spotřebič obdržíte u zákaznického servisu. Podejte E-číslo a FD-číslo Vašeho spotřebiče.

⚠ Nebezpečí vážných újem na zdraví!

Nikdy nepoužívejte spotřebič, když je těsnění dvířek poškozené. Mohla by unikat mikrovlnná energie. Spotřebič používejte až po jeho opravě.

1. Otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vytáhněte staré těsnění dvířek.
3. Na těsnění dvířek je 5 háčků. Pomocí těchto háčků zavěste nové těsnění na dvířka pečicí trouby.



Upozornění: Místo nárazu na těsnění dvířek dole uprostřed je technicky podmíněné.

Zákaznický servis

V případě opravy Vašeho spotřebiče, je zde pro Vás náš zákaznický servis. Najdeme vhodné řešení a zabráníme zbytečným výjezdům technika.

E-číslo a FD-číslo

Abychom Vám mohli kvalifikovaně pomoci, při telefonátu uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.). Typový štítek s čísly najdete v pečici trouby. Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si hned zde poznamenat údaje Vašeho spotřebiče a telefonní číslo zákaznického servisu.

E-Nr.	FD-Nr.
Zákaznický servis ☎:	

Dbejte na to, že výjezd technika ze zákaznického servisu musíte, v případě chybné obsluhy spotřebiče, uhradit i během záruční lhůty.

Kontaktní údaje nejbližšího zákaznického servisu ve všech zemích najdete zde nebo v příloženém seznamu zákaznických středisek.

Důvěřujte odbornosti výrobce. Tak zajistíte, že oprava bude provedena zaškoleným servisním technikem, který je pro Váš spotřebič vybaven originálními náhradními díly.

Tento spotřebič odpovídá normě EN 55011 resp. CISPR 11. Je výrobkem skupiny 2, třídy B.

Skupina 2 znamená, že jsou vytvářeny mikrovlny za účelem ohřívání pokrmů. Třída B stanovuje, že spotřebič je vhodný pro použití v domácnosti.

Energie a životní prostředí

Zde najdete tipy, jak s Vaším spotřebičem ušetříte ještě více energie a jak spotřebič správně zlikvidujete.

Úspora energie

Pečicí troubu zahřejte jen tehdy, když je to v receptu nebo v tabulkách návodu k použití uvedeno.

Používejte tmavé, černé lakované nebo smaltované pečicí formy. Tyto formy obzvláště dobře přijímají teplo.

Během pečení otevírejte 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.

U delší doby tepelné úpravy můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před koncem pečení a k dokončení pokrmu využít zbytkové teplo.

Ekologická likvidace



Obal zlikvidujte ekologickým způsobem.

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

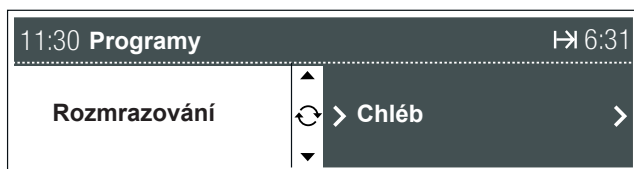
Programová automatika

Pomocí programové automatiky můžete jednoduše připravovat dušené pokrmy. Zvolíte program a zadáte váhu Vašeho pokrmu. Optimální nastavení převeze programová automatika.

Zvolte program

Příklad v obrázku: Vyberte a nastavte program pro 1 kg čerstvých kousků kuřat.

1. Stiskněte tlačítko **P**.
Zobrazí se první programová skupina a první program.



2. Otočným voličem vyberte programovou skupinu.

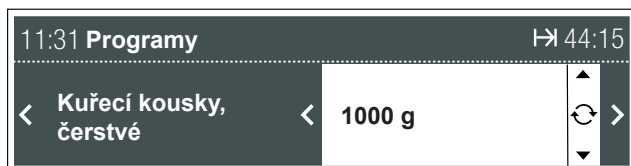


3. Stiskněte tlačítko > a otočným voličem vyberte program.



4. Stiskněte tlačítko >.
Pro zvolený program se zobrazí navrhovaná hmotnost.

5. Otočným voličem nastavte hmotnost.
Doba trvání programu se zobrazí na stavovém řádku.
Když teď znovu stisknete tlačítko >, přejdete na individuální úpravu. Můžete ovlivnit výsledek programu.
Viz „Individuální úprava“ v závěru.



6. Stiskněte tlačítko start
stop.

Spustí se program. Doba trvání I→ ubíhá viditelně na stavovém řádku.

Program je ukončen

Zazní akustický signál. Pečicí trouba už nehřeje. Signál můžete předčasně zrušit stisknutím tlačítka ⌚. Na stavovém řádku se zobrazí I→ 0:00.

Přerušení programu

Držte stisknuté tlačítko start
stop, až se na stavovém řádku zobrazí "volba funkce". Můžete znovu nastavovat.

Vyvolání informací

Před startem krátce stiskněte tlačítko i. Zobrazí se různé informace k programům. Pro každou informaci znovu krátce stiskněte tlačítko i.

Přesunutí času ukončení

U některých programů nelze přesunout čas ukončení. Viz kapitola Časové funkce.

Individuální přizpůsobení

Pokud výsledek tepelné úpravy nevyhovuje Vaším představám, můžete ho příště přizpůsobit Vaším požadavkům.

Nastavte tak, jak je popsáno v bodě 1 až 5.

Stiskněte tlačítko > a otočným knoflíkem přesuňte políčko, které svítí.

- □□□■□□□ +

doleva = výsledek vaření bude slabší.

doprava = výsledek vaření bude silnější.

Tlačítkem ^{start}_{stop} spustíte.
Doba trvání pro program se změní.

Rozmrazování a vaření s programovou automatikou

Upozornění

- Vyjměte potraviny z obalu a zvažte je. Pokud nemůžete zadat přesnou hmotnost, zaokrouhlete nahoru nebo dolů.
- Pro programy používejte pouze nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu, např. ze skla nebo keramiky. Přitom dodržujte pokyny k přípravě v programové tabulce.
- Potraviny vložte do studené pečicí trouby.
- Tabulku vhodných potravin s jejich rozsahem hmotnosti a požadovaným příslušenstvím naleznete na konci pokynů.
- Nastavení hmotnosti mimo hmotnostní rozsah není možné.
- U mnoha jídel uslyšíte po krátkém čase signál. Jídlo otočte nebo promíchejte.

Rozmrazování

Upozornění

- Potraviny zmrazujte a skladujte pokud možno plošně a rozdělené do porcí při -18 °C.
- Položte zmrazené potraviny na plochou nádobu, např. na skleněný nebo porcelánový talíř. Housky položte přímo na rošt.
- Choulostivé nebo odstávající části zakryjte kouskem hliníkové fólie. Zabráníte tak předčasnému zavaření. Dejte pozor na to, aby se hliníková fólie nedotýkala okolních stěn.
- Po rozmrazení nechejte potravinu ještě 15 až 90 minut rozmrazovat pro vyrovnání teploty.
- Při rozmrazování masa, drůbeže nebo ryb vzniká tekutina. Tuto při otáčení odstraňte a v žádném případě se již nesmí používat nebo přijít do styku s jinými potravinami.

- Hovězí, jehněčí nebo vepřové maso položte nejprve tučnou stranou dolů na nádobí.
- Chléb rozmrazujte jen v potřebném množství. Rychle okorá.
- Již rozmražené mleté maso po otočení odstraňte.
- Celou drůbež položte do nádoby prsní stranou dolů, kousky drůbeže kůží dolů. Nožky a křídla zakryjte malými kousky hliníkové fólie.
- U celé ryby zakryjte ocasní ploutev hliníkovou fólií, u rybiho filé okrajové oblasti a u rybí kotlety odstávající konce.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Rozmrazování			
Pšeničný chléb		0,10 - 0,60	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Celozrnní chléb***		0,20 - 1,50	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Housky		0,05 - 0,45	rošt, výška zasunutí 1
Koláč, suchý*	třený koláč bez glazury a polevy, kynutý koláč	0,20 - 1,50	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Koláč, šťavnatý	třený koláč s ovocem bez polevy, glazury nebo želatiny, bez krému nebo šlehačky	0,20 - 1,20	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Mleté maso*	hovězí, jehněčí, vepřové mleté maso	0,20 - 1,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Hovězí maso**	hovězí pečeně, telecí pečeně, steak	0,20 - 2,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Vepřové maso**	krkovice bez kostí, roláda, řízek, guláš	0,20 - 2,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Jehněčí maso**	jehněčí kýta, jehněčí plec, jehněčí rolka	0,20 - 2,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Drůbež vcelku**	kuře, kachna	0,70 - 2,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Drůbeží části**	kuřecí stehna, půlka kuřete, husí stehna, husí prsa, kachní prsa	0,20 - 1,20	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1

* Signál k otočení po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.

** Signál k otočení po uplynutí 1/3 a 2/3 doby tepelné úpravy.

*** Signál k otočení po uplynutí 2/3 doby tepelné úpravy.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Rozmrazování			
Ryba, vcelku **	pstruh, treska,	0,20 - 1,20	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Rybí filé **	filé ze štiky, tresky, lososa, okounka mořského, candáta	0,20 - 1,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Rybí kotleta **	kotleta z tresky, štiky, lososa	0,20 - 1,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1

* Signál k otočení po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.

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

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

Vaření

Zelenina

Pokyny

- Čerstvá zelenina:
Krájejte na stejně velké kousky. Na každých 100 g přidejte 2 lžíce vody.
- Mražená zelenina:
Vhodná je jen blanšírovaná, nikoliv předvařená zelenina. Zmražená zelenina se smetanovou omáčkou není vhodná. Přidejte 1 až 3 lžíce vody. Ke špenátu a k červenému zelí vodu nepřidávejte.
- Po ukončení programu nechte zeleninu ještě cca 5 minut odležet.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Zelenina			
Vaření čerstvé zeleniny*	květák, brokolice, mrkev, kedlubna, pórek, paprika, cuketa	0,20 - 1,00	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Vaření mražené zeleniny*	květák, brokolice, mrkev, kedlubna, červené zelí, špenát	0,20 - 1,00	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1

* Signál k zamíchání po uplynutí poloviny času tepelné úpravy.

Brambory

Pokyny

- Vařené brambory: Nakrájejte stejně velké kousky. Pro 100 g brambor přidejte dvě polévkové lžíce vody a trochu soli.
- Loupané brambory: Používejte stejně velké brambory. Brambory umyjte a slupku několikrát propíchněte. Ještě vlhké je dejte do nádobí bez vody.
- Po ukončení programu brambory nechte ještě cca 5 minut odležet. Vzniklou vodu předtím vylijte.
- Gratinované brambory naskládejte 3 až 4 cm vysoko do plochého nádobí.
- Nákyp nechte po ukončení programu ještě 5 až 10 minut odležet ve spotřebiči.
- Hranolky, krokety a rösti musí být vhodné pro přípravu v pečicí troubě.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Brambory			
Vařené brambory*	Brambory typu A, B, C	0,20 - 1,00	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Loupané brambory*	Brambory typu A, B, C	0,20 - 1,00	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Gratinované brambory, čerstvé		0,50 - 3,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 2
Hranolky, mražené**		0,20 - 0,60	univerzální pánev, výška zasunutí 2
Krokety, mražené**		0,20 - 0,70	univerzální pánev, výška zasunutí 2
Rösti, mražené**		0,20 - 0,80	univerzální pánev, výška zasunutí 2

* Signál k zamíchání po uplynutí poloviny času tepelné úpravy.

** Signál k otočení po uplynutí 2/3 doby tepelné úpravy.

Obilninové produkty

Pokyny

- Obilné produkty velmi pění. Pro vaření produktu proto vždy použijte vysoké nádobí s víkem. Nastavte váhu syrového obilného pokrmu (bez tekutiny).
- Rýže:
Nevařte rýži ve varných sáčcích. K rýži přidejte dva až dvaapůlkrát větší množství vody.
- Polenta:
Pro polentu používejte podle hrubosti mouky dva až třikrát větší množství vody.
- Kuskus:
Přidejte dvojité množství tekutiny.
- Jáhly:
Přidejte dva až dvaapůlkrát větší množství vody.
- Nechte zrno po ukončení program ještě cca 5 až 10 minut odležet.

Programová skupina Program	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Obilninové produkty		
Dlouhozrnná rýže*	0,10 - 0,50	vysoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Rýže Basmati*	0,10 - 0,50	vysoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Celozrnná rýže*	0,10 - 0,50	vysoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Polenta***	0,10 - 0,50	vysoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Kuskus**	0,10 - 0,50	vysoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Jáhly*	0,10 - 0,50	vysoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1

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

** Signál k zamíchání po uplynutí 1-2 minut.

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

Nákyp

Pokyny

- Pokrm postavte v nádobí vhodném pro mikrovlny na rošt.
- Pikantní nebo sladký nákyp rozdělte do výšky cca 5 cm do nádobí.
- Gratinované brambory rozdělte v plochém nádobí do výšky 3 až 4 cm.
- Gratinované brambory nechte po ukončení programu ještě 5 až 10 minut odležet.

Programová skupina Program	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Nákyp		
Boloňské lasagne, mražené	0,40 - 1,00	odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Cannelloni, mražené	0,40 - 1,00	odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Makaronový nákyp, mražený	0,40 - 1,00	odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Nákyp, pikantní, vařené přísady	0,40 - 3,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 2
Nákyp, sladký	0,50 - 1,80	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Gratinované brambory, čerstvé	0,50 - 3,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 2

Mražené produkty

Pokyny

- Použijte předpečenou, mraženou pizzu nebo pizza-bagety.
- Hranolky, krokety a rösti musí být vhodné pro přípravu v pečicí troubě.
- Jarní rolky nebo mini jarní rolky musí být vhodné pro přípravu v pečicí troubě.
- Dejte pozor na to, aby mražené pokrmy neležely přes sebe.

Programová skupina Program	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Nákyp		
Pizza, tenký korpus	0,30 - 0,50	univerzální pánev, výška zasunutí 1
Pizza, tlustý korpus	0,40 - 0,60	univerzální pánev, výška zasunutí 1
Mini-Pizza	0,10 - 0,60	univerzální pánev, výška zasunutí 1
Pizza-bagety, předpečené	0,10 - 0,75	univerzální pánev, výška zasunutí 1
Hranolky*	0,20 - 0,60	univerzální pánev, výška zasunutí 2
Krokety*	0,20 - 0,70	univerzální pánev, výška zasunutí 2
Rösti*	0,20 - 0,80	univerzální pánev, výška zasunutí 2
Boloňské lasagne	0,40 - 1,00	odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Cannelloni	0,40 - 1,00	odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Makaronový nákyp	0,40 - 1,00	odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Jarní rolky**	0,10 - 1,00	univerzální pánev, výška zasunutí 2
Mini-jarní rolky**	0,10 - 0,60	univerzální pánev, výška zasunutí 2
Rybí prsty*	0,20 - 0,90	univerzální pánev, výška zasunutí 2
Obalované sýpiové kroužky *	0,20 - 0,50	univerzální pánev, výška zasunutí 2

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

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

Drůbež

Pokyny

- Položte kuře nebo kapouna prsní stranou dolů do nádobí.
- Položte kousky kuřat stranou s kůží nahoru do nádobí.
- Kuřecí prsa vařte bez kůže. Ke kuřecímu prsu přidejte 100 až 150 ml. Pokud je třeba, po otočení přidejte opět 50 až 100 ml tekutiny.
- Krůtí prsa nechejte po ukončení programu ještě 10 minut odležet.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Drůbež			
Kuře, čerstvé*	celé kuře	0,80 - 1,80	vysoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Kuřecí části, čerstvé	kuřecí stehna, půlka kuřete	0,40 - 1,20	vysoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Kapoun, čerstvý*		1,50 - 3,00	vysoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Krůtí prsa, čerstvá**	krůtí prsa bez kůže	0,80 - 2,00	vysoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1

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

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

Maso

Pokyny

- Rostbíf vařte nejprve tučnou stranou dolů.
- Hovězí pečeně, telecí pečeně, telecí noha, jehněčí kýta a vepřová pečeně:
Pečeně by měla dno nádobí zakrývat ze dvou třetin. Dejte 50 až 100 ml tekutiny k pečení. Když je to nutné, přidejte po otočení ještě 50 až 100 ml vody.
- K sekané pečení přidejte 50 až 100 ml tekutiny.
- Pečení nechte po ukončení programu ještě 10 minut uležet.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Hovězí maso			
Dušená pečeně, čerstvá**		0,80 - 2,00	vysoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Roastbeef, medium*	roastbeef vysoký 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Roastbeef, anglický*	roastbeef vysoký 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Sekaná pečeně	vysoká cca 8 cm	0,80 - 1,50	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Španělské ptáčky		0,50 - 3,00	vysoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Telecí maso			
Pečeně, čerstvá*	horní šál, ořech	0,80 - 2,00	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Kýta s kostí, čerstvá		0,80 - 3,00	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
„Osso buco“		0,80 - 3,00	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Vepřové maso			
Krkovice, čerstvá, bez kostí ***		0,80 - 2,00	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Krkovice, čerstvá, s kostí*		0,80 - 2,50	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Pečeně s krustou, čerstvá		0,80 - 2,00	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Sekaná	vysoká cca 8 cm	0,80 - 1,50	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Rolovaná pečeně, čerstvá*		1,00 - 3,00	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Jehněčí maso			
Kýta, čerstvá, bez kostí medium*		0,80 - 2,00	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Kýta, čerstvá, s kostí, propečená*		0,80 - 2,00	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Sekaná pečeně	vysoká cca 8 cm	0,80 - 1,50	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1

* Signál pro otočení po uplynutí 1/2 času.

** Signál pro otočení po uplynutí 1/3 a 2/3 času.

*** Signál pro otočení po uplynutí 2/3 času.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Zvěřina			
Jelení pečeně, čerstvá*		0,50 - 3,00	vysoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Srnčí kýta, bez kostí, čerstvá***		0,50 - 2,50	vysoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Zaječí stehna, s kostí, čerstvá***		0,50 - 1,50	vysoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Pečeně z divoké svině, čerstvá***		0,50 - 2,50	vysoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Králík, čerstvý		0,50 - 2,00	vysoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1

* Signál pro otočení po uplynutí 1/2 času.

** Signál pro otočení po uplynutí 1/3 a 2/3 času.

*** Signál pro otočení po uplynutí 2/3 času.

Ryby

Pokyny

- Celá ryba, 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, mražené:
Musí být vhodné pro přípravu v pečicí troubě.

Programová skupina Program	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Celá ryba, čerstvá, dušená	0,30 - 1,10	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Čerstvé rybí filé, dušené	0,20 - 1,00	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Rybí prsty*	0,20 - 0,90	univerzální pánve, výška zasunutí 2
Sépiové kroužky, mražené *	0,20 - 0,50	univerzální pánve, výška zasunutí 2

* Signál k otočení po uplynutí 2/3 doby tepelné úpravy.

Sekaná pečeně a pokrm z jednoho hrnce**Pokyny**

Přidejte k sekané pečení 50 až 100 ml tekutiny.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Sekaná pečeně			
Z čerstvého hovězího masa	vysoká cca 8 cm	0,80 - 1,50	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Z čerstvého vepřového masa	vysoká cca 8 cm	0,80 - 1,50	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Z čerstvého smíšeného masa	vysoká cca 8 cm	0,80 - 1,50	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Z čerstvého jehněčího masa	vysoká cca 8 cm	0,80 - 1,50	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Pokrm z jednoho hrnce*			
Guláš		0,30 - 2,00	vysoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Španělské ptáčky		0,50 - 3,00	vysoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1

* Nastavte hmotnost masa

Testovali jsme pro Vás v kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a pro ně vhodná nastavení. Je zde uvedeno, jaký druh ohřevu, jaká teplota a jaký výkon mikrovln je pro příslušný pokrm nejvhodnější. Dozvíte se, které příslušenství máte použít a do jaké výšky je třeba ho zasunout. Dostanete od nás tipy k nádobí a k přípravě pokrmů.

Pokyny

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro studený a prázdný varný prostor. Předehřívejte pouze tehdy, pokud je to v tabulkách uvedeno. Před použitím odstraňte z varného prostoru veškeré příslušenství, které nepotřebujete.
- Papír na pečení pokládejte na příslušenství až po předehřátí.
- Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.
- Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Doplnující příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu.
- Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádoby z varného prostoru používejte vždy chňapky.

Rozmrazování, zahřívání a vaření s mikrovlnami

V následujících tabulkách naleznete mnoho možností a nastavovacích hodnot pro mikrovlnný ohřev.

Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Závisí na nádobí, kvalitě, teplotě a vlastnostech potravin.

V tabulkách jsou často uvedena časová rozmezí. Nastavte nejprve kratší dobu a v případě potřeby ji prodlužte.

Může se stát, že máte jiná množství, než jsou uvedena v tabulkách. Pro to platí základní pravidlo:

Dvojitě množství – téměř dvojnásobná doba trvání,
poloviční množství - poloviční doba trvání.

Vsuňte rošt do výšky 1. Nádobí postavte doprostřed. Tak se mohou mikrovlny dostat na pokrm ze všech stran.

Rozmrazování

Pokyny

- Zmrazené potraviny pokládejte v otevřené nádobě na dno pečicí trouby.
- Choulostivé části, jako např. stehýnka nebo křídýlka kuřete nebo tučné okrajové části pečeně, můžete zakrýt malými kousky hliníkové fólie. Fólie se nesmí dotýkat stěn pečicí trouby. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování můžete folii sejmut.
- Pokrm mezitím jednou až dvakrát obraťte, popř. zamíchejte. Velké kusy byste měli obrátit vícekrát. Při obracení odstraňte rozmraženou tekutinu.
- Rozmražené potraviny nechte při pokojové teplotě ještě 10 – 60 minut odstát, aby se teplota vyrovnala. U drůbeže můžete poté vyjmout vnitřnosti.

Rozmrazování	Hmotnost	Mikrovlnný výkon ve wattech, doba rozmrazování v minutách	Pokyny
Maso v celku hovězí, telecí nebo vepřové (s kostí a bez ní)	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, 25-30 min.	
Maso na kousky nebo plátky – hovězí, telecí nebo vepřové	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, již rozmrazené maso vyjměte.
	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 min.	
Drůbež nebo drůbeží části	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13-18 min.	Několikrát 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.	Oddělte od sebe rozmrazené části.
Ryba vcelku	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, 8-15 min.	Několikrát opatrně promíchejte.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
Ovoce, např. maliny	300 g	180 W, 5-10 min.	Několikrát opatrně promíchejte, rozmrazené části od sebe oddělte.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Másl, rozmrazování	125 g	90 W, 7-9 min.	Zcela odstraňte obal.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Chléb vcelku	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Několikrát obraťte.
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	
Koláč, suchý, 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.	
Koláč, šťavnatý, 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 zmražených pokrmů

Pokyny

- Vyjměte pokrm z obalu. V nádobí vhodném k mikrovlnnému ohřevu se ohřeje rychleji a stejnoměrněji. Jednotlivé části pokrmů se mohou ohřívat různě rychle.
- Jídla plochého tvaru se vaří rychleji než vysoká. Proto rozděľujte pokrmy v nádobí na co největší plochu. Potraviny by se neměly vrstvit nad sebe.
- Pokrmy vždy přikrývejte. Pokud nemáte pro svoje nádobí vhodnou pokličku, použijte talíř nebo speciální folii pro mikrovlnný ohřev.
- Pokrmy by se měly průběžně dvakrát až třikrát zamíchat, popř. obrátit.
- Po zahřátí nechte pokrmy kvůli vyrovnaní teploty ještě 2 – 5 minut odstát.
- Při vytahování vždy používejte vždy chňapky.
- Vlastní chuť pokrmů zůstává nadále zachována. Proto můžete střídavě používat sůl a koření.

Rozmrazování, ohřívání nebo vaření mražených pokrmů	Hmotnost	Mikrovlnný výkon ve watttech, doba tepelné úpravy v minutách	Pokyny
Menu, pokrm na talíři, hotový pokrm	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Vyjměte pokrm z obalu a zakryjte ho.
Polévky	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 lžičku vody.
	600 g	600 W, 13-18 min.	
Špenát se smetanou	450 g	600 W, 11-16 min.	Připravujte bez přidání vody.

Nebezpečí opaření!

Při ohřívání tekutiny může dojít ke zpoždění doby varu. To znamená, že byla dosažena teplota varu, aniž začaly stoupat typické bubliny. Již při sebemenším otřesu nádoby může tekutina náhle prudce vyvřít nebo vystříknout. Při ohřívání tekutiny vždy vkládejte do nádobí čajovou lžičku. Zabráníte tak zpoždění doby varu.

Pozor!

Kov – např. lžička ve sklenici – musí být ve vzdálenosti alespoň 2 cm od stěn pečicí trouby a vnitřní strany dvířek. Jiskry by mohla zničit vnitřní sklo dvířek.

Pokyny

- Vyjměte hotový pokrm z obalu. V nádobí vhodném k mikrovlnnému ohřevu se ohřeje rychleji a stejnoměrněji. Jednotlivé složky pokrmů se mohou ohřívat různě rychle.
- Pokrmy vždy přikrývejte. Pokud nemáte pro nádobí vhodnou pokličku, použijte talíř nebo speciální folii pro mikrovlnný ohřev.
- Pokrmy průběžně zamíchejte, popř. obraťte. Kontrolujte teplotu.
- Po zahřátí nechte pokrmy kvůli vyrovnaní teploty ještě 2 – 5 minut odstát.
- Při vyndávání pokrmů z trouby používejte vždy chňapky.

Ohřívání pokrmů	Hmotnost	Mikrovlnný výkon ve watttech, doba tepelné úpravy v minutách	Pokyny
Menu, pokrm na talíři, hotový pokrm	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Vyjměte pokrm z obalu a zakryjte ho.
Nápoje	150 ml	1000 W, 1-3 min	Pozor! Do nádoby vložte lžičku. Alkoholické nápoje neohřívejte příliš dlouho. Občas zkontrolujte teplotu.
	300 ml	1000 W, 3-4 min.	
	500 ml	1000 W, 4-5 min.	
Dětská výživa, např. láhev s mlékem	50 ml	360 W, ½-1 min.	Láhev bez dudlíku a víčka postavte na dno varného prostoru. Po ohřátí obsah vždy dobře protřepejte. Bezpodmínečně zkontrolujte teplotu!
	100 ml	360 W, 1-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Polévka 1 miska, 2 misky, 4 misky	175 g	1000 W, 1½-2 min.	-
	à 175 g	1000 W, 2-4 min.	
	à 175 g	1000 W, 4-6 min.	
Plátky nebo kousky masa v omáčce, např. guláš	500 g	600 W, 7-10 min.	Zakrytá nádoba.
Pokrm 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

Pokyny

- Pokrmy v plochem tvaru se vaří rychleji než vysoké. Pokrmy ukládejte do nádobí pokud možno v plochem tvaru. Potraviny by se neměly vrstvit přes sebe.
- Pokrmy vařte v uzavřeném nádobí. Když nemáte vhodné víko, použijte talíř nebo speciální fólii pro mikrovlnný ohřev.
- Vlastní chuť pokrmů zůstává nadále zachována. Proto můžete používat sůl na koření střídmě.
- Po zahřátí nechte pokrmy kvůli vyrovnání teploty ještě 2 – 5 minut odstát.
- Pro vytahování pokrmů z trouby používejte vždy chňapky.

Vaření pokrmů	Hmotnost	Mikrovlnný výkon ve watttech, doba tepelné úpravy v minutách	Pokyny
Celé kuře, čerstvé, bez vnitřností	1,5 kg	600 W, 25-30 min.	Po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy obraťte.
Rybí filé, čerstvé	400 g	600 W, 8-13 min.	-
Zelenina, čerstvá	250 g	600 W, 6-10 min.	Zeleninu rozkrájejte na stejné 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 stejné velké kousky, na 100 g brambor přidejte 1 - 2 polévkové lžíce vody a občas 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. Použijte vysokou zakrytou nádobu.
	250 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	
Sladké pokrmy, např. puding (práškový)	500 ml	600 W, 5-8 min.	Puding v průběhu ohřevu 2-3 krát dobře zamíchejte metličkou na sních.
Ovoce, kompot	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Popcorn z mikrovlnky

Pokyny

- Používejte žáruvzdorné, ploché skleněné nádobí, např. víko nákypové formy, skleněný talíř nebo skleněnou pyrexovou mísu.
- Nádobí vždy postavte na rošt do výšky 1.
- Nepoužívejte porcelán nebo hodně hluboké talíře.
- Nastavte, jak je uvedeno v tabulce. Podle produktu a množství může být nutná úprava doby trvání.
- Aby se popcorn nepřipálil, vyjměte po 90 vteřinách krátce sáček s popcornem a protřepte ho. Opatrně horké!

Nebezpečí popálení!

- Otevřete opatrně sáček s popcornem, může unikat horká pára.
- Nikdy nenastavujte plný mikrovlnný výkon.

	Hmotnost	Příslušenství	Výška	Mikrovlnný výkon ve wattch, doba tepelné úpravy v minutách
Popcorn z mikrovlnky	1 sáček à 100 g	nádobí, rošt	1	600 W, 4 min.

Tipy pro mikrovlnný provoz

Pro připravované množství pokrmu nemůžete nalézt příslušné údaje týkající se nastavení.	Prodlužte nebo zkratzte 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 potřebuje 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 zvenku přehřátý, zatímco uprostřed ještě není rozmrznutý.	Příště zvolte kratší dobu tepelné úpravy nebo nižší mikrovlnný výkon. Větší množství pokrmu častěji obračejte.

Koláče a pečivo

K tabulkám

Pokyny

- Časové údaje platí pro vsunutí do chladné pečicí trouby.
- Teplota a doba pečení jsou závislé na vlastnostech a množství těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedeny různé oblasti. Začněte s nižší hodnotou teploty a příště nastavte, pokud je to nezbytné, vyšší. Nižší teplota poskytuje stejnoměrnější zhnědnutí.
- Dodatečné informace naleznete v „Tipech pro pečení“ za tabulkami.
- Koláčovou formu postavte vždy do středu roštu.

Pečicí formy

Pokyn: Nejlépe jsou vhodné tmavé pečicí formy z kovu.

-  horký vzduch
-  horní/spodní ohřev
-  intenzivní ohřev

Koláče ve formě	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Mikrovlnný výkon ve wattch	Doba pečení v minutách
Třený koláč, jednoduchý	věncovitá/ truhlíková forma	1		160-180	90 W	30-40
Třený koláč, jemný (např. pískový)	truhlíková forma	1		150-170	-	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	forma na ovocný dort	2		160-180	-	25-35
Jemný ovocný koláč z třeného těsta	otvírací/ bábovková forma	1		160-180	90 W	30-40
Píškotový korpus, 2 vejce	forma na ovocný dort	1		150-160	-	20-25
Píškotový dort, 6 vajec**	tmavá otvírací forma	1		170-180	-	30-40
Korpus z křehkého těsta s okrajem	tmavá otvírací forma	1		170-190	-	30-40
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpusem z křehkého těsta*	tmavá otvírací forma	2		160-170	180 W	30-40
Švýcarský koláč	tmavá otvírací forma	1		190-200	-	40-50
Bábovka	bábovková forma	1		160-180	90 W	30-40
Ořechový koláč	tmavá otvírací forma	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, tenké těsto, málo obložená**	kulatý plech na pizzu	1		220-240	-	15-20
Pikantní koláče	tmavá otvírací forma	1		180-200	-	50-60

* Koláče nechte cca 20 minut v pečicí troubě vychladnout.

** Pečicí troubu předehejte.

■  horní/spodní ohřev

■  3D-horký vzduch

■  horký vzduch

■  intenzivní ohřev

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Mikrovlnný výkon ve watttech	Doba pečení v minutách
Třené těsto se suchou oblohou	univerzální pánev	2		160-180	-	25-35
Třené těsto se suchou oblohou	univerzální pánev + smaltový pečicí plech*	1 3		150-170	-	40-50
Třené těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	univerzální pánev	1		160-180	90 W	30-40
Kynuté těsto se suchou oblohou	univerzální pánev	2		170-190	-	35-45
Kynuté těsto se suchou oblohou	univerzální pánev + smaltový pečicí plech*	1 3		160-180	-	50-60
Kynuté těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	univerzální pánev	2		170-190	-	45-55
Křehké těsto se šťavnatou oblohou	univerzální pánev + smaltový pečicí plech*	1 3		160-180	-	50-60
Křehké těsto se suchou oblohou	univerzální pánev	2		160-180	-	23-35
Křehké těsto se suchou oblohou	univerzální pánev + smaltový pečicí plech*	1 3		160-180	-	30-40
Křehké těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	univerzální pánev	1		160-180	-	50-60
Švýcarský koláč	univerzální pánev	1		190-200	-	40-50
Piškotová roláda, předehejte	univerzální pánev	2		170-190	-	10-20
Kynutá vánočka z 500 g mouky	univerzální pánev	2		160-180	-	40-50
Štola z 500 kg mouky	univerzální pánev	2		150-170	-	60-70
Štola z 1 kg mouky	univerzální pánev	2		140-150	-	65-75

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Mikrovlnný výkon ve wattch	Doba pečení v minutách
Závin, sladký	univerzální pánev	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	univerzální pánev	1		210-230	-	25-35
Pizza	univerzální pánev + smaltový pečicí plech*	1 3		180-200	-	40-50
Slaný koláč, předehejte	univerzální pánev	2		240-240	-	15-20

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

■  horní/spodní ohřev

■  3D-horký vzduch

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba pečení v minutách
Cukroví	univerzální pánev	2		150-170	20-30
Cukroví	univerzální pánev + smaltový pečicí plech*	1 3		140-160	30-40
Makronky	univerzální pánev	2		120-140	35-45
Makronky	univerzální pánev + smaltový pečicí plech*	1 3		110-130	40-50
Bezé (pěnové cukroví)	univerzální pánev	2		80-100	90-110
Muffiny	plech na muffiny na roštu	2		160-180	35-45
Muffiny	1 plech na muffiny na univerzální pánvi + rošt	1 3		140-160	50-60
Pečivo z odpalovaného těsta	univerzální pánev	2		200-220	30-40
Pečivo z listového těsta	univerzální pánev	2		170-190	25-25
Pečivo z listového těsta	univerzální pánev + smaltový pečicí plech*	1 3		170-190	30-40
Pečivo z kynutého těsta	univerzální pánev	2		200-220	20-30

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

-  horní/spodní ohřev
-  horký vzduch

Pokyn: Předehřejte pečicí troubu.

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba pečení v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky	univerzální pánev	2		300 + 170	10 15-25
Kváskový chléb z 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
Housky z kynutého těsta, sladké	univerzální pánev	2		190-210	15-25

Tipy k 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 třený 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 srazil.	Příště použijte méně tekutiny nebo zvolte o 10 stupňů nižší teplotu. Dodržujte také dobu hnětení těsta uvedenou 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 zkraťte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. tvarohový) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (vlhký, místy se zbytky vody).	Příště použijte méně tekutiny a pečte koláč při nižší teplotě o něco déle. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou předpečte nejdříve korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou 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 roštem po uplynutí stanovené doby uprostřed varného prostoru. Každé nádobí a každá část příslušenství ovlivňují naměřenou hodnotu, takže při každém vlastním měření zjistíte odchylku.
Mezi formou a roštem se tvoří 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

K tabulkám

Teplota a doba pečení jsou závislé na vlastnostech a množství těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedeny různé oblasti. Začněte s nižší hodnotou teploty a přišť nastavte, pokud je to nezbytné, vyšší.

Dodatečné informace naleznete v „Tipech pro pečení a grilování“ na konci tabulek.

Nádobí

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné nádobí vhodné pro mikrovlnný ohřev. Kovové formy na pečení jsou vhodné jen pro pečení bez mikrovln.

Nádobí se může zahřát na velmi vysokou teplotu. Při vyjímání používejte chňapky.

Horké skleněné nádobí odstavujte na suchou utěrku. Pokud je podložka mokrá nebo studená, mohlo by sko prasknout.

Pokyny pro pečení masa

Pro pečení masa a drůbeže používejte vysokou formu na pečení.

Zkontrolujte, zda se Vaše nádobí vejde do varného prostoru. Nesmí být příliš velké.

Maso:

Pokryjte dno nádoby trochu vodou. Pro dušenou pečení přidejte o něco více tekutiny. Kusy masa v polovině pečení obraťte. Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut ve vypnuté, uzavřené pečicí troubě. Tak se lépe rozloží šťáva z masa.

Drůbež:

Kousky kuřete po polovině času obraťte.

Pokyny ke grilování

Pokyny

- Grilujte vždy při uzavřených dvířkách pečicí trouby a nepředehřívajte.
- Vezměte na grilování pokud možno stejně silné kusy masa. Steaky by měl být minimálně 2 až 3 cm silné. Tak zhnědnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Steaky solte až po grilování.

- Grilované kousky otáčejte grilovacími kleštěmi. Když pícháte do masa vidličkou, ztrácí šťávu a stává se suchým.
- Tmavé maso, např. hovězí zhnědne rychleji než světlé telecí nebo vepřové maso. Grilované kousky ze světlého masa nebo ryby jsou často na povrchu jen světlehnědé, uvnitř ale přesto uvařené a šťavnaté.
- Grilovací ohřevné těleso se stále znovu zapíná a vypíná. To je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.

Pokyny k dušení

Pro dušení ryby používejte nádobí s víkem.

Do nádoby dejte 2 až 3 lžíce tekutiny a trochu citrónové šťávy nebo octa.

Hovězí maso

Pokyny

- Hovězí dušenou pečení otočte po uplynutí $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ doby. Na závěr nechte ještě 10 minut stát.
- Hovězí filé a rostbíf otočte po uplynutí poloviny doby. Na závěr nechte ještě cca 10 minut stát.
- Steaky otočte po uplynutí poloviny doby.
-  horní spodní ohřev
-  velkoplošný gril

Hovězí maso	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon ve wattch	Doba tepelné úpravy v minutách
Dušená hovězí pečeně, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		190-210	-	120-140
Dušená hovězí pečeně, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		180-200	-	140-160
Dušená hovězí pečeně, cca 2 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		170-190	-	160-180
Hovězí svíčková, středně propečená, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	90 W	30-40
Hovězí svíčková, středně propečená, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		230-240	90 W	45-55
Roastbeef, středně propečený, cca 1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		240-250	180 W	30-40
Steaky, středně propečené, silné 3 cm	univerzální pánev + rošt	1		3	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 5-10

Telecí maso

Pokyny: Telecí pečení nebo nohu otočte po uplynutí poloviny doby. Na závěr nechte cca 10 minut stát.

-  horký vzduch
-  cirkulační grilování

Telecí maso	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon ve wattch	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

Pokyny

- Libovou vepřovou pečení a pečení bez kůže otočte po uplynutí poloviny doby. Na závěr nechte cca 10 minut stát.
- Pečení položte kůží nahoru do nádobí. Kůží nařízněte. Pečení neotáčejte. Na závěr nechte ještě cca 10 minut stát.
- Vepřové filé a plátky na způsob „Kasseler“ neotáčejte. Na závěr nechte cca 5 minut stát.

Krkovici otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby.

-  cirkulační grilování
-  velkoplošný gril

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

Jehněčí maso a zvěřina

Pokyny: Otočte jehněčí a zvěřinu po uplynutí poloviny doby.

-  cirkulační grilování
-  horní/spodní ohřev

Jehněčí maso a zvěřina	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon ve watttech	Doba tepelné úpravy v minutách
Jehněčí hřbet s kostí, cca 1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		190-210	-	40-50
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 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	-	90-100
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

Ostatní

Pokyny

- Sekanou nechte nakonec ještě cca 10 min odstát.
- Párky obraťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy.
-  cirkulační grilování
-  velkoplošný gril

Ostatní	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon ve watttech	Doba tepelné úpravy v minutách
Sekaná, cca 1 kg masa	odkrytá nádoba, rošt	1		170-190	600 W, + 180 W	10 min. + 40-50 min
Párky ke grilování, 4 až 6 kusů Kus à cca 150 g	univerzální pánev + rošt	1 3		3	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 5-10

Drůbež

Pokyny

- Celé kuře, kuřecí prsa a mladou krůtu položte prsní stranou dolů. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy drůbež obraťte.
 - Kapouna položte prsní stranou dolů. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy obraťte a nastavte mikrovlnný výkon na 180 W.
 - Kuřecí půlky a části kuřete položte stranou s kůží nahoru. Neobracejte je.
 - 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 je obraťte.
 - Husí stehna obraťte po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy. Kůži propíchněte.
 - Krůtí rolku obraťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy.
 - Krůtí prsa a horní stehna položte stranou s kůží dolů. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy je obraťte.
-  cirkulační grilování
 -  velkoplošný gril
 -  horký vzduch
 -  horní/spodní ohřev

Drůbež	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon ve wattch	Doba tepelné úpravy v minutách
Kuře, celé cca 1,2 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		230-250	360 W	25-35
Kapoun, celý	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Kuře, půlené, à 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 až 1,7 kg	univerzální pánev	1		170-190	180 W	60-80
Kachní prsa, 2 ks à 300 až 400 g	rošt + univerzální pánev *	2 1		3	90 W	18-22

Drůbež	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon ve watttech	Doba tepelné úpravy v minutách
Husa, celá, 3 až 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 1kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-210	-	80-90
Krůtí horní stehno, cca 1,3 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		210-230	360 W	45-50

* Do univerzální pánve přidejte 50 ml vody.

Ryby

Pokyny

- Celou rybu určenou ke grilování, např. pstruha, položte doprostřed roštu.
- Celou dušenou rybu připravujte v poloze plavání.
-  Maloplošný gril
-  Velkoplošný gril

Ryby	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon ve watttech	Doba tepelné úpravy v minutách
Celá ryba, např. pstruh, cca 300 g, grilovaná	univerzální pánve + rošt*	1 3		2	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 8-12
Rybí kotleta, např. losos, silná 3 cm, grilovaná	univerzální pánve + rošt*	1 3		3	-	1. strana: cca 10-12 2. strana: cca 8-12
Celé ryby, 2 - 3 ks à 300 g, grilované	univerzální pánve + rošt*	1 3		2	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 10-15

Ryby	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon ve watttech	Doba tepelné úpravy v minutách
Celá ryba, cca 1 kg, dušená	zakrytá nádoba, rošt	1	-	-	600 W	10-15
Celá ryba, cca 1,5 kg, dušená	zakrytá nádoba, rošt	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
Celá ryba, cca 2 kg, dušená	zakrytá nádoba, rošt	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Rybí filé, např. mořský losos, cca 800 g, dušené	zakrytá nádoba, rošt	1	-	-	600 W	9-14

* Rošt předtím pomažte 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 specializované prodejně) 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 pokrmý, toasty

-  cirkulační gril
-  horký vzduch
-  horní/spodní ohřev
-  maloplošný gril
-  velkoplošný gril

Pokyny

- Hodnoty v tabulkách platí pro vložení pokrmu do studené pečicí trouby.
- Pro nákypy a gratinované pokrmý používejte větší, mělkou nádobu. V úzkých, vysokých nádobách pokrmý potřebují více času a na povrchu příliš zhnědnou.
- Nákypem naplňte nádobu vhodnou pro použití v mikrovlnné troubě a položte ji na rošt.
- Nákypy a gratinované pokrmý nechte ještě 5 minut dojít ve vypnuté pečicí troubě.
- Pro nákypy, gratinované brambory a lasagne používejte nárypovou formu vysokou 4 až 5 cm.
- Suflé vložte do formiček nebo do vysoké nárypové formy. Předehřejte pečicí troubu.
- Zapečené toasty: Položte 4 kusy vedle sebe doprostřed univerzální pánve. 12 kusů na univerzální pánvi rovnoměrně rozdělte.

Nákypy, gratinované pokrmý, toasty	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon ve wattch	Doba tepelné úpravy v minutách
Nákyp, sladký, cca 1,5 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		140-160	360 W	25-35
Suflé	odkrytá nádoba, rošt	1		160-180	-	40-50
Suflé ve formičkách	rošt	1		200-210	-	12-17
Těstovinový nákypy, 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 kusy	univerzální pánev	2		3	-	8-13
Zapečený toast, 12 kusů	univerzální pánev	2		3	-	9-14

Hotové produkty

Pokyny

- Dbejte údajů výrobce uvedených na obalu.
- Hodnoty uvedené v tabulkách platí pro vložení pokrmu do studené pečicí trouby.
- Hranolky, krokety a růsti nepokládejte na sebe.
- Rybí prsty, kuřecí tyčinky, nuggety a zeleninové placičky obraťte po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.
- Šlehačkový dort položte bez příslušenství na dno pečicí trouby, výška zasunutí 0.
-  horní/spodní ohřev
-  horký vzduch
-  cirkulační gril

Hotové produkty	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon ve wattch	Doba tepelné úpravy v minutách
Pizza, tenké těsto	univerzální páněv	1		210-230	-	20-25
Pizza, silné těsto	univerzální páněv	1		200-220	90 W	15-25
Minipizza	univerzální páněv	1		210-230	-	15-20
Pizza-bagety	univerzální páněv	2		180-190	-	15-20
Hranolky	univerzální páněv	1		220-230	-	20-25
Krokety	univerzální páněv	1		200-220	-	25-35
Růsti, plněné bramborové taštičky	univerzální páněv	2		200-220	-	25-35
Housky, bagety	rošt	2		200-220	-	15-20
Preclíky	univerzální páněv *	2		190-210	-	20-25
Housky nebo bagety k dopečení	rošt	2		140-150	-	12-15
Rybí prsty	univerzální páněv	2		190-210	180 W	10-15
Kuřecí nuggety	univerzální páněv	2		190-210	360 W	15-20
Zeleninový hamburger	univerzální páněv	2		200-220	180 W	15-25

Hotové produkty	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon ve watttech	Doba tepelné úpravy v minutách
Závin	univerzální páněv	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	rošt	2		200-210	180 W	18-23
Šlehačkový dort	-	0		30	-	120-150

* Univerzální páněv vyložte pečicím papírem.
Pečicí papír musí být vhodný pro tyto teploty.

Mírné vaření

Mírné vaření, nazývané také vaření 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. Výhoda: doba přípravy při mírném vaření je podstatně delší, máte dostatek prostoru při plánování menu. Maso připravené touto metodou lze bez problémů udržovat teplé.

Nastavení mírného vaření

Používejte mělké nádoby, např. porcelánový servírovací podnos nebo skleněný pekáč s pokličkou. Zakrytou nádobu vždy postavte na rošt do výšky zasunutí 1.

1. Zvolte mírné vaření  a teplotu nastavte mezi 70 a 100 °C. Předehřejte varný prostor a přitom nahřejte varnou nádobu.
2. Silně zahřejte trochu tuku v pánvi. Maso prudce opečte ze všech stran, i na koncích, a vložte ihned do předehřáté nádoby.
3. Nádobu vložte do varného prostoru a znovu spusťte.

Pokyny

- Používejte pouze čerstvé, nezávadné maso. Pečlivě odstraňte šlachy a tukové okraje. Tuk dává při mírném vaření masu silnou vlastní příchuť.
- Pro mírné vaření se hodí všechny jemné části drůbeže, hovězího, telecího, vepřového a jehněčího masa. Doba tepelné úpravy závisí na tloušťce masa a vnitřní teplotě pečeně.
- Maso prudce opečte ze všech stran, i na koncích.
- Abyste zjistili, jestli je maso hotové, použijte teplotní sondu. Vnitřní teplota pečeně 60 °C by měla být dodržena alespoň po dobu 30 minut.
- Maso můžete vařit také v odkryté nádobě. Doba tepelné úpravy se prodlouží.
- Nemusíte obracet ani větší kousky masa.
- Po mírném vaření můžete maso ihned rozkrájet, maso nemusíte nechat odpočinout.
- Díky speciální metodě tepelné úpravy je maso uvnitř stále růžové, aniž by bylo syrové nebo nedopečené.

Mírné vaření

Upozornění: Používejte nádobu s vhodnou velikostí pokličky, např. skleněný pekáč. Pekač postavte na rošt.

■ mírné vaření

Mírné vaření	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °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 filety	1	-	80	150-180
Roastbeef	1	-	80	180-220
Hovězí steak, silný 3 cm	1	-	80	70-110

Mírné vaření	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy v minutách
Telecí maso				
Telecí pečeně (např. horní šál)	1	-	80	180-220
Telecí filety	1	-	80	80-110
Vepřové maso				
Vepřová pečeně (např. svíčková)	1	-	80	180-210
Vepřové filety	1	-	80	140-170
Jehněčí maso				
Jehněčí filety	1	-	80	40-70

Tipy pro mírné vaření

Maso připravované mírným stupněm pečení není tak horké jako konvenčně připravované maso.	Aby opečená ryba nevychladla příliš rychle, zahřejte talíř a podávejte ji s horkou omáčkou.
Chcete udržet mírně uvařené maso teplé.	Po ukončení mírného vaření nastavte teplotu zpět na 70 °C. Malé kousky masa si udrží svou teplotu až 45 minut, velké kousky až dvě hodiny.

Zkušební pokrmy

Kvalita a funkčnost spotřebičů kombinovaných s mikrovlnnou troubou jsou odzkoušeny zkušebními zařízeními na základě těchto pokrmů.

Podle normy EN 60705, IEC 60705 resp. DIN 44547 a EN 60350 (2009)

Rozmrazování pomocí mikrovln

Pokrm	Mikrovlnný výkon ve wattech, doba v minutách	Pokyn
Maso	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Pyrexovou formu Ø 22 cm položte na rošt, výška zasunutí 1. Za 10 minut rozmrazené maso vyjměte.

Vaření pomocí mikrovln

Pokrm	Mikrovlnný výkon ve wattech, doba v minutách	Pokyn
Žloutkové mléko	360 W, 10 min. + 180 W, 20-25 min.	Pyrexovou formu položte na rošt, výška zasunutí 1.
Piškot	600 W, 8-10 min.	Pyrexovou formu Ø 22 cm položte na rošt, výška zasunutí 1.
Sekaná pečeně	600 W, 20-25 min.	Pyrexovou formu položte na rošt, výška zasunutí 1.

Pečení v kombinaci s mikrovlnami

-  cirkulační gril
-  horní/spodní ohřev

Pokrm	Mikrovlnný výkon ve wattech, doba v minutách	Druh ohřevu	Teplota °C	Pokyn
Gratinované brambory	600 W, 20-25 min.		170-190	Pyrexovou formu Ø 22 cm položte na rošt, výška zasunutí 1.
Koláč	180 W, 15-20 min.		180-200	Pyrexovou formu Ø 22 cm položte na rošt, výška zasunutí 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

Pokyny

- Hodnoty v tabulkách platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.
- Zakrytý jablečný koláč: Tmavé dortové formy postavte vedle sebe.
-  horní/spodní ohřev
-  horký vzduch
-  3D-horký vzduch
-  intenzivní ohřev

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

* Při pečení na dvou úrovních zasuňte vždy smaltový pečicí plech nad univerzální pánev.

** Smaltový pečicí plech dostanete k zakoupení jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

Grilování

■ □ horní/spodní ohřev

	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Grilovací stupeň	Doba v minutách
Opékání toastů *	rošt	3	□	3	1-2
Beefburger 12 kusů **	rošt a univerzální pánve	3 1	□	3	30

* Předehřívajte 5 minut.

** Po uplynutí poloviny doby grilování obraťte.

Akrylamid v potravinách

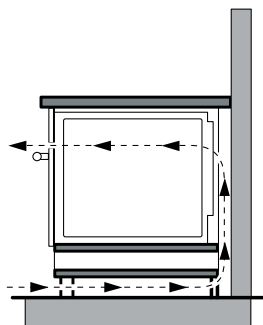
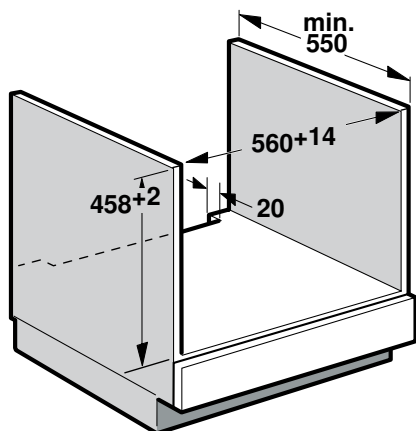
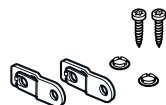
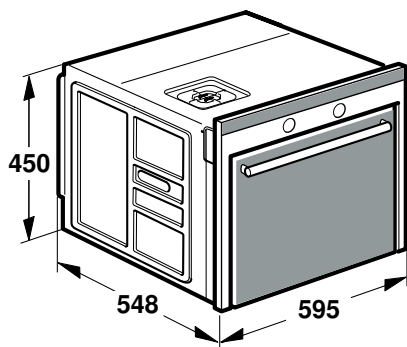
Kterých pokrmů se to týká?

Akrylamid vzniká především u obilninových a bramborových produktů, které jsou připravovány zahřátím na vysokou teplotu, např. bramborové lupínky, hranolky, toasty, housky, chleba, jemné pečivo (keksy, perník, sušenky „Spekulatius“).

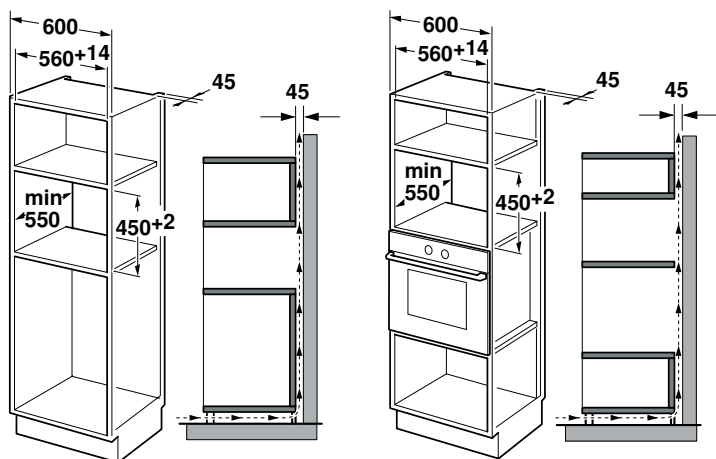
	Tipy k přípravě pokrmů s nízkým obsahem akrylamidu
Všeobecně	Dobu tepelné úpravy co možná zkratzte. Pokrmy pečte dozlatova, ne příliš dohněda. Větší a silnější pečivo obsahuje méně akrylamidu.
Pečení cukroví Hranolky z trouby	S horním/spodním ohřevem max. 200 °C, s 3D-horkým vzduchem nebo horkým vzduchem max. 180 °C. S horním/spodním ohřevem max. 190 °C, s 3D-horkým vzduchem nebo horkým vzduchem max. 170 °C. Vejce nebo žloutek snižuje tvorbu akrylamidu. Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevysušily.

Montážní návod

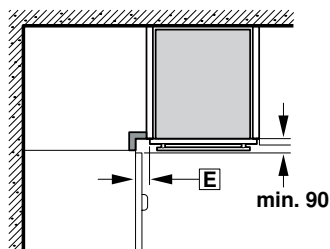
1



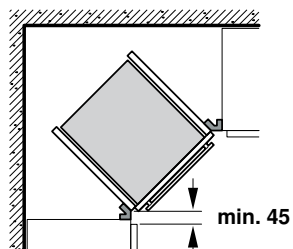
2



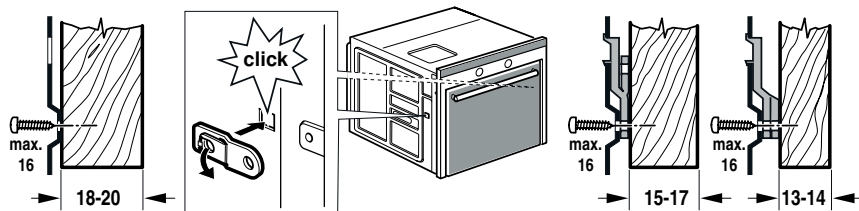
3



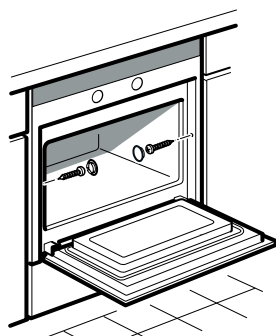
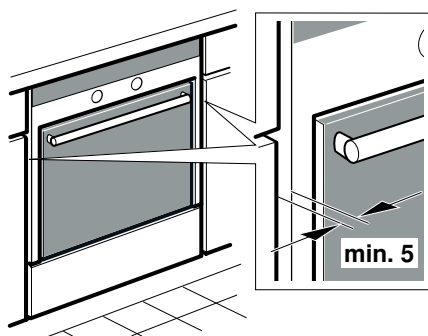
D



4



5



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 skříňka nesmí mít za spotřebičem zadní stěnu. Mezi stěnou a dnem skříňky, resp. zadní stěnou skříňky umístěné výše, musí být dodržena mezera minimálně 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 drážky a sací otvory nesmí být zakryté. Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou ručí montážní firma. Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku minimálně do 70 °C. Všechny výřezové práce na nábytku a pracovní desce proveďte před nasazením spotřebičů. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna.

Spotřebič pod pracovní deskou - obrázek 1

Mezidno vestavné skříňky potřebuje větrací výřez - viz obr. 1. Je-li spotřebič vestavěn pod varnou deskou, dodržujte montážní návod pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skříňce - obrázek 2

Spotřebič smí být vestavěn pouze nad větranou pečicí troubou stejného výrobce. Vestavba nad mrazákem je možná. Spotřebič nesmí být vestavěn nad parní troubu, parní pečicí troubu a myčku nádobí.

Vestavba do rohu - obrázek 3

Při vestavbě do rohu je nutno brát v úvahu rozměr **D**. Rozměr **E** závisí na tloušťce přední hrany nábytku a na madle.

Příprava vestavby - obrázek 4

V případě potřeby namontujte rozpěrku obrázek 4

Upevnění spotřebiče - obrázek 5

- 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 § 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.

Návod na obsluhu

HB 86P585

Obsah

Bezpečnostné pokyny.....	4
Pred inštaláciou.....	4
Pokyny týkajúce sa Vašej bezpečnosti.....	4
Pokyny k mikrovlnnému ohrevu	6
Príčiny poškodenia	9
Váš nový spotrebič	11
Ovládací panel	11
Tlačidlá	12
Otočný volič.....	12
Displej	13
Kontrola teploty	14
Priestor na pečenie	15
Príslušenstvo.....	15
Pred prvým použitím	18
Prvé nastavenie	18
Rozohriatie priestoru na pečenie	19
Čistenie príslušenstva	19
Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie	20
Zapnutie	20
Vypnutie	20
Nastavenie rúry na pečenie	20
Druhy ohrevu.....	21
Nastavenie druhu ohrevu a teploty	22
MikroKombi šetrne / MikroKombi intenzívne.....	23
Odporúčané nastavenie	25
Nastavenie rýchloohrevu.....	26
Mikrovlnná prevádzka.....	27
Pokyny k nádobám.....	27
Mikrovlnný výkon.....	28
Nastavenie mikrovlnného ohrevu	28
Kombinovaná prevádzka	30
Vhodné mikrovlnné výkony	30
Nastavenie kombinovanej prevádzky.....	30
Následná prevádzka	33
Nastavenie následnej prevádzky	33
Časové funkcie	34
Stručné vysvetlenie nastavenia časových funkcií	34
Nastavenie budíka	35
Nastavenie času trvania	35
Presunutie času ukončenia	36
Nastavenie času.....	38
Pamäť	39
Uloženie nastavenia do pamäte.....	39
Spustenie pamäte	39
Nastavenie sabat	40
Spustenie nastavenia sabat	40

Obsah

Detská poistka	41
Aktivácia detskej poistky	41
Deaktivácia detskej poistky	41
Základné nastavenie	42
Zmena základného nastavenia	43
Automatické vypnutie	44
Samočistenie	44
Príprava	45
Nastavenie samočistenia	45
Po samočistení	46
Starostlivosť a čistenie	46
Čistiace prostriedky	47
Čistenie sklenených tabúl	48
Čo robiť v prípade poruchy?	51
Tabuľka porúch	51
Výmena žiarovky v rúre na pečenie	53
Výmena tesnenia dvierok	54
Zákaznícky servis	55
E-číslo a FD-číslo	55
Energia a životné prostredie	56
Úspora energie	56
Ekologická likvidácia	56
Programová automatika	57
Zvoľte program	57
Individuálne prispôsobenie	58
Rozmrazovanie a varenie s programovou automatikou	59
Testovali sme pre Vás v kuchynskom štúdiu	70
Rozmrazovanie, zahrievanie a varenie s mikrovlnami	70
Tipy na mikrovlnnú prevádzku	78
Koláče a pečivo	78
Tipy na pečenie	83
Pečenie a grilovanie	84
Tipy na pečenie a grilovanie	91
Nákypy, gratinované jedlo, toasty	92
Hotové produkty	93
Mierne varenie	94
Nastavenie mierneho varenia	94
Tipy na mierne varenie	96
Skúšobné jedlo	96
Pečenie	98
Grilovanie	99
Akrylamid v potravinách	99

Ďalšie informácie o produktoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na www.siemens-home.com/sk.

Bezpečnostné pokyny

Tento návod na obsluhu si starostlivo prečítajte.

Návod na obsluhu a montáž dobre uschovajte.
V prípade predania ďalšej osobe priložte tiež obidva návody.

Pred inštaláciou

Poškodenie počas prepravy

Spotrebič ihneď po vybalení skontrolujte. Pokiaľ bol spotrebič počas prepravy poškodený, nesmie byť pripojený.

Umiestnenie a pripojenie

Všimnite si prosím pokyny v montážnom návode.

Pokyny týkajúce sa Vašej bezpečnosti

Tento spotrebič je určený iba do súkromnej domácnosti.
Spotrebič používajte výhradne na prípravu jedla.

Dospelé osoby a deti nesmú spotrebič bez dozoru obsluhovať,

- pokiaľ nie sú telesne alebo duševne schopné
- alebo im chýbajú vedomosti a skúsenosti.

Nikdy nenechávajte deti, hrať sa so spotrebičom.

Horúci priestor na pečenie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch a výhrevných telies. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Zo spotrebiča môže unikáť horúca para. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti od rúry na pečenie.
- Nikdy nepripravujte jedlo s veľkým množstvom vysokoperceného alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu v priestore rúry vznietiť. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokoperceným alkoholom a dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

Nebezpečenstvo požiaru!

- V priestore na pečenie neskladujte žiadne horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka, pokiaľ zo spotrebiča vychádza dym. Vypnite spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku, príp. vypnite poistku v poistkovej skrini.
- Papier na pečenie neukladajte počas predhrievania voľne na príslušenstvo. Pri otvorení dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier by sa mohol dotknúť výhrevných telies a vznietiť sa. Papier na pečenie vždy zaťažte nádobou alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vykladajte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať cez príslušenstvo.

Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Dbajte na to, aby sa nikdy nezakliesnil prípojný kábel v horúcich dvierkach spotrebiča. Izolácia kábla sa môže roztaviť.

Nebezpečenstvo oparenia!

Nikdy nelejte vodu do horúceho priestoru na pečenie. Tvorí sa horúca vodná para.

Horúce príslušenstvo a riad

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nevyberajte horúce príslušenstvo alebo riad z priestoru na pečenie bez použitia chňapky.

Poškodené dvierka alebo tesnenie dvierok

Riziko ťažkého poškodenia zdravia!

Nikdy nepoužívajte spotrebič, ktorý má poškodené dvierka alebo tesnenie dvierok. Mohla by unikáť mikrovlnná energia. Používajte spotrebič až, keď budú opravené.

Hrdzavé plochy

Riziko ťažkého poškodenia zdravia!

Pri nedostatočnom čistení môže povrch spotrebiča časom zhrdzavieť. Dochádzalo by potom k úniku mikrovlnnej energie. Čistite spotrebič pravidelne.

Otvorený kryt

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Nikdy neodstraňujte kryt. Spotrebič pracuje s vysokým napätím.

Riziko ťažkého poškodenia zdravia!

Nikdy neodstraňujte kryt. Chráni pred unikaním mikrovlnnej energie.

Horúce alebo vlhké prostredie

Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Nikdy spotrebič nevystavujte vlhkosti.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy a výmenu prípojných vedení môže vykonať iba vyškolený technik zákazníckeho centra.
- Ak je spotrebič poškodený, vypnite poistku v poistkovej skrini príp. vytiahnite sieťovú zástrčku. Zavolajte zákaznícky servis.

Samočistenie

Nebezpečenstvo vzniku požiaru!

- Voľné zvyšky jedla, tuk a šťava z pečeného mäsa sa môžu pri samočistení vznietiť. Odstráňte pred každým samočistením hrubé nečistoty z priestoru na pečenie.
- Nikdy neodkladajte horľavé predmety, ako napr. utierky, na rukoväť dvierok. Spotrebič je počas samočistenia z vonkajšej strany veľmi horúci. Držte deti v bezpečnej vzdialenosti.

Riziko ťažkého poškodenia zdravia!

Pri samočistení nikdy nečistite tiež plechy a formy s nepriľnavou vrstvou. Veľké teploty by nepriľnavú vrstvu zničili a vznikali by jedovaté plyny.

Pokyny k mikrovlnnému ohrevu

Príprava jedla

Nebezpečenstvo vzniku požiaru!

Používajte mikrovlnný ohrev iba na prípravu jedla, ktoré je vhodné na konzumáciu. Iné použitie môže byť nebezpečné a spôsobiť škody. Napríklad sa môžu zahriať vankúšiky s obilnými zrnami vznietiť.

Nádoby

Nebezpečenstvo poranenia!

- Nádoby z porcelánu a keramiky môžu mať malé diery na rukoväti. Za týmito dierkami môžu byť skryté dutinky. Ak vnikne do dutiniek vlhkosť, môže dôjsť k prasknutiu nádoby.

- Nikdy nepoužívajte nádoby, ktoré nie sú vhodné pre mikrovlnný ohrev.

Nebezpečenstvo popálenia!

Horúce jedlo môže nádobu zahriať. Nádoby alebo príslušenstvo z priestoru na pečenie vyberajte vždy s pomocou chňapky.

Výkon mikrovlnnej rúry a čas

Nebezpečenstvo vzniku požiaru!

Nikdy nezapínajte veľmi vysoký výkon mikrovlnnej rúry a čas. Potraviny sa tak môžu vznietiť a spotrebič poškodiť. Riadte sa údajmi v tomto návode na obsluhu.

Obaly

Nebezpečenstvo vzniku požiaru!

- Nikdy neohrievajte jedlo v tepelne izolačných obaloch.
- Nikdy neohrievajte bez dohľadu potraviny v nádobách z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov.

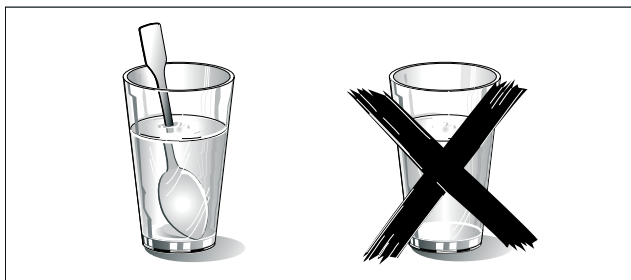
Nebezpečenstvo popálenia!

Obal vzduchotesne uzatvoreného jedla môže prasknúť. Riadte sa podľa údajov na obaloch. Jedlo vyberte z rúry pomocou chňapky.

Nápoje

Nebezpečenstvo oparenia!

Pri ohrievaní tekutín môže dochádzať k oneskorenému varu. To znamená, že bude dosiahnutá teplota varu, bez toho aby dochádzalo k vystupovaniu typických bublín. Už pri sebamenšom otrase nádoby môže horúca tekutina náhle prudko vyvrieť alebo vystreknúť. Pri ohrievaní tekutín vložte vždy do nádoby lyžicu. Zabráňte tým oneskorenému varu.



Nebezpečenstvo výbuchu!

- Nikdy neohrievajte nápoje alebo iné jedlo v pevne uzatvorených nádobách.
- Nikdy neohrievajte alkoholické nápoje na veľmi vysokú teplotu.

Kojenecká výživa

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy neohrievajte kojeneckú výživu v uzatvorených fľašiach. Zložte vždy veko alebo cumel'. Po ohriatí dobre zamiešajte alebo pretrepte. Len tak dôjde k rovnomernému rozdeleniu tepla. Kým dáte dieťaťu jedlo, skontrolujte teplotu.

Potraviny so škrupinkou alebo šupkou

Nebezpečenstvo popálenia!

- Nikdy nevarte vajcia v škrupine. Nikdy neohrievajte vajcia varené na tvrdo. Mohli by výbušným spôsobom prasknúť aj po prevádzke mikrovlnnej rúry. To isté platí pre mäkkýše a kôrovce. Pri vajciach do skla musíte predtým prepichnúť žltok.
- Pri jedle s tvrdou šupkou alebo kožou, ako sú napr. jablká, paradajky, zemiaky, párky, môže šupka alebo koža prasknúť. Pred ohrievaním preto šupky prepichnete.

Vysychanie jedla

Nebezpečenstvo požiaru!

Nikdy nesusušte jedlo v mikrovlnnej rúre.

Potraviny s nízkym obsahom vody

Nebezpečenstvo požiaru!

Nikdy nerozmrazujte alebo neohrievajte jedlo s nízkym obsahom vody, napr. chlieb, veľmi vysokým výkonom alebo veľmi dlho.

Stolový olej

Nebezpečenstvo požiaru!

Nikdy neohrievajte v mikrovlnnej rúre samotný stolový olej.

Príčiny poškodenia

Pozor!

- Tvorba iskier. Kov – napr. lyžička v pohári – sa musí nachádzať minimálne 2 cm od stien rúry na pečenie a vnútornej strany dvierok. Iskry by mohli poškodiť vnútorné sklo dvierok.
- Plech na pečenie, papier na pečenie, hliníková fólia alebo nádoby na dne priestoru na pečenie. Neukladajte žiadny plech na pečenie alebo riad na dno priestoru na pečenie. Dno priestoru na pečenie nevykladajte hliníkovou fóliou. Vzniká kumulácia tepla. Čas pečenia pečiva a mäsa potom nebude zodpovedať a môže sa poškodiť smalt.
- Hliníkové misky. Nepoužívajte v spotrebiči žiadne hliníkové misky. Vzniknuté iskry by poškodili spotrebič.
- Voda v horúcom priestore na pečenie. Nikdy nenalievajte vodu do horúceho priestoru na pečenie. Vzniká tak vodná para. Zmenou teploty by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhké jedlo. Nenechávajte v priestore na pečenie stáť dlhší čas vlhké jedlo. Poškodil by sa smalt. Neskladujte v spotrebiči žiadne jedlo. Spôsobovalo by to koróziu.
- Ovocná šťava. Veľmi šťavnaté ovocné koláče neukladajte na plech na pečenie vo veľmi veľkom množstve. Ovocná šťava, ktorá by z plechu kvapkala, by zanechala škvrny, ktoré by ste už nemohli odstrániť.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami rúry. Rúru nechajte vychladnúť len zatvorenú. Do dvierok spotrebiča nič neprivierajte. Aj keď dvierka spotrebiča len mierne pootvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu okolitého nábytku.
- Veľmi znečistené tesnenie. Ak je tesnenie rúry veľmi znečistené, dvierka spotrebiča sa správne nedovierajú. Mohlo by dôjsť k poškodeniu okolitého nábytku. Tesnenie udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha. Na dvierka spotrebiča nestúpajte ani nesadajte. Neodkladajte nádoby alebo príslušenstvo na dvierka spotrebiča.

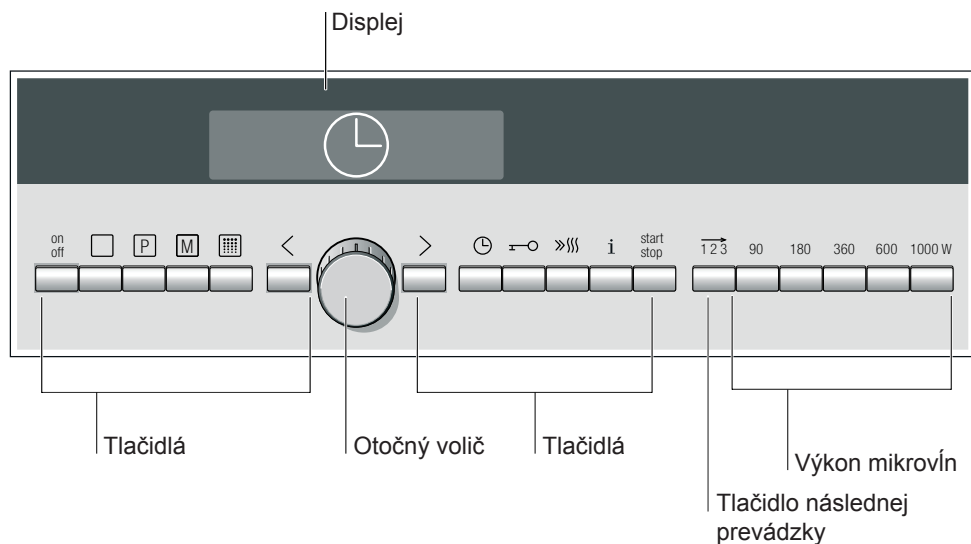
- Preprava spotrebiča: Nenoste alebo nedržte spotrebič za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.
- Prevádzka mikrovlnnej rúry bez jedla. Zapínajte mikrovlnnú rúru len s jedlom vo varnom priestore. Bez jedla by sa mohol spotrebič preťažiť. Toto sa nevzťahuje na krátku skúšku nádoby (viď upozornenie k nádobám).
- Popcorn z mikrovlnnej rúry. Nikdy nenastavujte veľmi veľký výkon mikrovln. Používajte maximálne 600 wattov. Sáčok s popcornom položte vždy na tanier. Sklenená tabuľa by mohla preťažením prasknúť.

Váš nový spotrebič

Tu spoznáte Váš nový spotrebič. Vysvetlíme Vám ovládací panel a jednotlivé ovládacie prvky. Získate informácie k varnému priestoru a k príslušenstvu.

Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panela. Podľa typu spotrebiča sú možné odchýlky v maličkostiach.



Tlačidlá

Symbol	Funkcia tlačidla
on off	Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie
	Voľba druhu ohrevu
	Voľba programovej automatiky
	Krátke stlačenie = zvoliť/spustiť pamäť Dlhé stlačenie = uložiť do pamäte
	Voľba samočistenia
<	V oblasti nastavenia choďte doľava
	V oblasti nastavenia choďte doprava
	Otvorte a zatvorte menu časové funkcie
	Aktivácia/deaktivácia detskej poistky
>>	Zapnutie rýchloohrevu
i	Krátke stlačenie = vyvolanie informácií Dlhé stlačenie = otvorenie alebo zatvorenie menu „Základné nastavenie“
start stop	Krátke stlačenie = spustiť/zastaviť prevádzku Dlhé stlačenie = zrušiť prevádzku
→ 123	Voľba následnej prevádzky
90	Voľba mikrovlnného výkonu 90 W
180	Voľba mikrovlnného výkonu 180 W
360	Voľba mikrovlnného výkonu 360 W
600	Voľba mikrovlnného výkonu 600 W
1000	Voľba mikrovlnného výkonu 1000 W

Otočný volič

Otočným voličom môžete meniť navrhované a nastavené hodnoty.

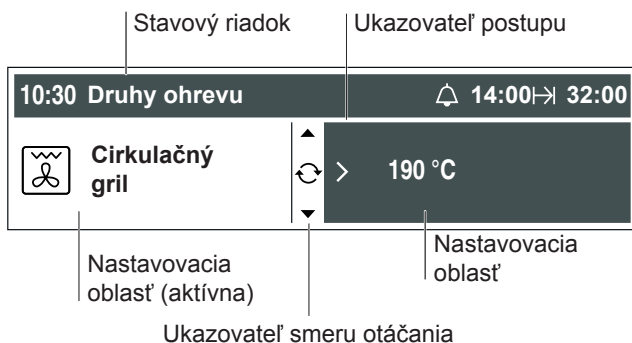
Otočný volič je zapustiteľný. Pre zapustenie a uvoľnenie ho stlačte.

Displej

Krátko po zapnutí spotrebiča sa displej prepne do režimu úspory energie. Displej bude tmavší.

Displej je rozdelený do rôznych oblastí:

- Stavový riadok
- Ukazovateľ postupu
- Oblasť nastavenia
- Ukazovateľ smeru točenia



Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza hore na displeji. Zobrazuje sa tu čas, vybraná prevádzka, texty pokynov, informácie a nastavené časové funkcie.

Ukazovateľ postupu

Ukazovateľ postupu Vám ponúka rýchly prehľad o uplynutom čase trvania. Zobrazuje sa po štarte pod stavovým riadkom ako čiara. Táto čiara začína vľavo a predlžuje sa podľa toho, ako uplynul čas trvania. Keď čas trvania uplynul, dosiahne čiara pravý kraj displeja.

Oblasť nastavenia

V oboch oblastiach nastavenia sa zobrazujú navrhované hodnoty, ktoré môžete meniť. Oblasť nastavenia, v ktorej sa práve nachádzate, je svetlá s čiernou linkou. Tú môžete meniť.

Pomocou navigačných tlačidiel < a □ prejdite z jednej oblasti nastavenia do druhej. Ktorým smerom sa môžete pomocou navigačných tlačidiel pohybovať, zobrazujú šípky < a □ v oblasti nastavenia. Po štarte sú obidve oblasti nastavenia tmavé so svetlým písmom.

Ukazovateľ smeru otáčania

Ukazovateľ ↻ znázorňuje, ktorým smerom môžete točiť otočným voličom.

↻ = točte otočným voličom doprava

↻ = točte otočným voličom doľava

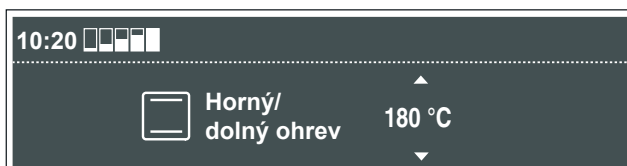
Ak sa zobrazia obidve šípky so smerom, môžete točiť otočným voličom obidvoma smermi.

Kontrola teploty

Prúžky pre kontrolu teploty zobrazujú fázu zahrievania alebo zvyškové teplo v priestore na pečenie.

Kontrola zahrievania

Kontrola zahrievania zobrazuje nárast teploty v priestore na pečenie. Keď sú prúžky vyplnené, je dosiahnutý optimálny okamih pre zasunutie jedla.



V prípade nastavenia grilovacieho stupňa, samočistenia alebo mikrovlnného ohrevu sa tieto prúžky nezobrazia.

Počas zahrievania môžete zistiť tlačidlom i aktuálnu teplotu zahrievania. Vplyvom teplotnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota od skutočnej teploty v priestore na pečenie líšiť.

Zvyškové teplo

Po vypnutí zobrazuje teplotná kontrola zvyškové teplo v priestore na pečenie. Keď je vyplnený posledný pruh, má priestor na pečenie teplotu cca 300 °C. Ukazovateľ zhasne, keď teplota klesla na cca 60 °C.

Priestor na pečenie

Váš priestor na pečenie je vybavený chladiacim ventilátorom.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká nad dvierkami.

Pozor!

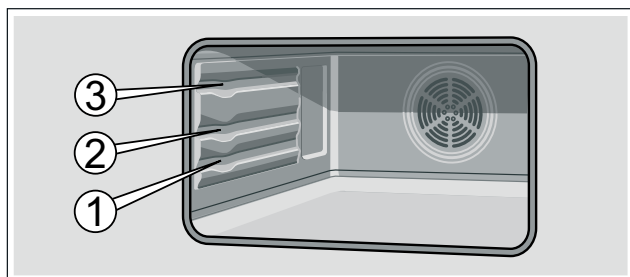
Nezakrývajte vetráciu štrbinu. Rúra na pečenie sa inak prehreje.

Upozornenie

- Po ukončení prevádzky chladiaci ventilátor určitý čas dobieha.
- V prípade mikrovlnnej prevádzky zostane spotrebič studený. Aj tak sa chladiaci ventilátor zapne. Môže plynúť ďalej, aj keď je mikrovlnná prevádzka už ukončená.
- Na okne dvierok, vnútorných stenách a dne môže vystupovať kondenzovaná voda. To je normálne, funkciu mikrovlnnej rúry to neobmedzuje. Po ukončení tepelnej úpravy kondenzovanú vodu zotrite.

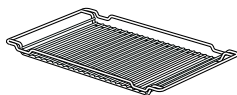
Príslušenstvo

Príslušenstvo možno do rúry zasunúť v 3 rôznych výškach.



Pokiaľ je príslušenstvo horúce, môže sa zdeformovať. Hneď ako opäť vychladne, deformácia ustúpi. Nemá to vplyv na funkciu.

Príslušenstvo si môžete zakúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo na internete. Pri kúpe uveďte HZ-číslo.



Rošt

Pre nádoby, formy na koláče, mäso na pečenie a grilovanie a mrazené produkty.

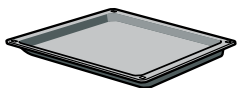
Rošt možno zasunúť zakriveným smerom hore  alebo dolu .



Sklenená misa

Pre veľké pečené mäso, šťavnaté koláče, nákypy a gratinované jedlo.

Položte sklenenú nádobu na rošt.



Univerzálna panvica HZ86U000

Pre veľké pečené mäso, suché a šťavnaté koláče, nákypy a gratinované jedlo. Služi aj ako ochrana proti striekancom, keď grilujete mäso priamo na rošte. Na toto zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 1.

Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry skosením smerom k dvierkam.

Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni. Rozsiahlu ponuku príslušenstva k Vašej rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť príslušenstva a možnosť jeho objednania online je v každej krajine odlišná. Pozrite sa, prosím, do predajných podkladov.

Špeciálne príslušenstvo	HZ číslo	Použitie
Smaltovaný plech na pečenie	HZ86B000	Na koláče a cukrovinky. Plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením smerom k dvierkam rúry.
Sklenená panvica	HZ86G000	Pre veľké pečené mäso, šťavnaté koláče, nákypy a gratinované jedlo. Je možné ju použiť tiež ako záchytnú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte. Preto zasuňte sklenenú panvicu do výšky 1. Sklenenú panvicu možno použiť aj ako odkladaciu plochu pri mikrovlnnej prevádzke.
Sklenený pekáč	HZ915001	Na dusené jedlo a nákypy, ktoré pripravujete v rúre na pečenie. Je vhodný hlavne pre programovú automatiku.

Ponuka zákazníckeho servisu

Pre Vaše domáce spotrebiče si môžete v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni zakúpiť vhodné čistiace prostriedky alebo ďalšie príslušenstvo. Pri nákupe vždy uveďte príslušné objednávacie číslo požadovaného produktu.

Utierky na ošetrovanie nerezových plôch	Objednávacie číslo 311134	Redukuje usadzovanie nečistôt. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom bude povrch nerezových spotrebičov optimálne ošetrovaný.
Gél na čistenie rúry na pečenie a grilu	Objednávacie číslo 463582	Na čistenie varného priestoru. Gél je bez vône.
Utiierka z mikrovlákná s voštinovou štruktúrou	Objednávacie číslo 460770	Hodí sa hlavne na čistenie citlivých povrchov, ako je napr. sklo, sklokeramika, nerez alebo hliník. Utiierka z mikrovlákná odstráni jedným utrením zvyšky vody a mastnoty.
Poistka dvierok	Objednávacie číslo 612594	Zabráni deťom otvoriť dvierka rúry na pečenie. Spôsob priskrutkovania poistky závisí na typu spotrebiča. Dbajte na list, ktorý je priložený k poistke dvierok.

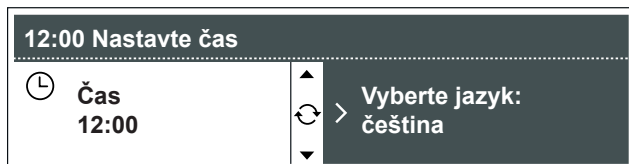
Pred prvým použitím

V tejto kapitole sa dozviete, čo všetko musíte urobiť, kým začnete vo Vašej rúre prvý krát pripravovať jedlo.

- Nastavte čas.
- Zmeňte v prípade potreby jazyk textového displeja.
- Zahrejte priestor na pečenie.
- Vyčistite príslušenstvo.
- Prečítajte si bezpečnostné pokyny na začiatku návodu na obsluhu. Sú veľmi dôležité.

Prvé nastavenie

Potom čo ste Váš nový spotrebič pripojili, sa v stavovom riadku zobrazí „Nastavte čas“. Nastavte čas a v prípade potreby jazyk pre textový displej. Prednastavená je nemčina.



Nastavenie času a zmena jazyka

1. Nastavte otočným voličom aktuálny čas.
2. Tlačidlom > v pravej nastavovacej oblasti prejdite k „Zvoľte jazyk: nemčina“.
3. Nastavte otočným voličom požadovaný jazyk.
4. Stlačte tlačidlo ⌚.

Jazyk a čas sú uložené. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Upozornenie: Jazyk môžete kedykoľvek zmeniť. Viď kapitola „Základné nastavenie“.

Rozohriatie priestoru na pečenie

Aby ste odstránili zápach „novoty“, rozohrejte prázdnu zatvorenú rúru na pečenie.

Dbajte pri tom na to, aby sa v priestore na pečenie nenachádzali žiadne zvyšky obalov, napr. guľôčky polystyrénu.

Pokiaľ sa rúra na pečenie zahrieva, vetrajte kuchyňu. Nastavte druh ohrevu  horný/dolný ohrev a teplotu 240 °C.

1. Stlačte tlačidlo ^{on}_{off}.
Zobrazí sa logo Siemens.
2. Hneď potom stlačte tlačidlo .
Druh ohrevu: Bude navrhnutý  3D-horúci vzduch a 160 °C.
3. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu na  horný/dolný ohrev.
4. Tlačidlom  prejdite na teplotu a otočným voličom zmeňte teplotu na 240 °C.
5. Stlačte tlačidlo ^{start}_{stop}.
Spustí sa prevádzka.
6. Po 60 minútach vypnite rúru na pečenie tlačidlom ^{on}_{off}.
Na displeji sa zobrazí čas.

Prúžky pre kontrolu teploty zobrazujú zvyškové teplo v priestore na pečenie.

Ako nastavíte druh ohrevu a teplotu sa môžete podrobne dočítať v kapitole „Nastavenie rúry na pečenie“.

Čistenie príslušenstva

Skôr ako prvý krát použijete príslušenstvo, vyčistite ho dôkladne v teplom roztoku na umývanie pomocou mäkkej utierky na čistenie.

Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie

Pomocou tlačidla $\begin{smallmatrix} \text{on} \\ \text{off} \end{smallmatrix}$ rúru na pečenie zapnete alebo vypnete.

Zapnutie

1. Stlačte tlačidlo $\begin{smallmatrix} \text{on} \\ \text{off} \end{smallmatrix}$.
Zobrazí sa logo Siemens.
2. Vyberte požadovaný druh prevádzky.
 - Tlačidlo 90, 180, 360, 600 alebo 1000 W pre mikrovlnný výkon
 - Tlačidlo  = druh ohrevu
 - Tlačidlo  = programová automatika
 - Tlačidlo  = nastavenie uložené v pamäti
 - Tlačidlo  = čistiaci systém
 - Tlačidlo $\overrightarrow{123}$ = nasledujúca prevádzka

Keď ste po niekoľkých sekundách nezvolili žiadny druh prevádzky, objaví sa v stavovom riadku text „Zvoliť funkciu“. Ako vykonáte nastavenie, sa môžete dočítať v jednotlivých kapitolách.

Vypnutie

Stlačte tlačidlo $\begin{smallmatrix} \text{on} \\ \text{off} \end{smallmatrix}$.
Rúra na pečenie sa vypne

Nastavenie rúry na pečenie

V tejto kapitole sa môžete dočítať,

- ktoré druhy ohrevu má Vaša rúra na pečenie k dispozícii,
- ako nastavíte druh ohrevu a teplotu,
- ako vyberiete z odporúčaných nastavení,
- a ako nastavíte rýchloohrev.

Druhy ohrevu

Pre Vašu rúru na pečenie je k dispozícii veľké množstvo druhov ohrevu. Tak môžete zvoliť pre každé jedlo optimálny druh prípravy.

Druh ohrevu a teplotný rozsah	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. Je vhodný hlavne pre koláče s vlhkou oblohou (napr. tvarohový koláč) a pre koláče na plechu.
 Intenzívny ohrev 100-300 °C	Pre jedlo s chrumkavým korpusom (napr. Quiche). Teplo prichádza zhora a obzvlášť intenzívne zdola.
 Dolný ohrev 30-200 °C	Pre jedlo a pečivo so spodnou stranou dozlatista alebo do chrumkavá. Dolný ohrev na konci času pečenia zapnite len krátko.
 Cirkulačný gril 100-250 °C	Pre hydinu a veľké kusy mäsa.
 Veľkoplošný gril 1 (slabý), 2 (stredný), 3 (silný)	Na grilovanie steakov, párkov, toastov alebo rybích prstov vo veľkých množstvách.
 Maloplošný gril 1 (slabý), 2 (stredný), 3 (silný)	Na grilovanie steakov, párkov, toastov alebo rybích prstov v menších množstvách.
 Mierne varenie 70-100 °C	Pre jemné kusy mäsa, ktoré majú byť stredne prepečené (médium)/krvavé (rosa) alebo celkom prepečené.
 Predhrievanie 30-70 °C	Na predhrievanie porcelánových nádob.
 Udržiavanie teploty 60-100 °C	Na udržiavanie teploty jedla.
 MikroKombi šetrne 30-250 °C	Na trené cesto vo formách, šťavnaté plnené chrumkavé cesto a koláč zo zmesi na pečenie. Na prevádzku rúry na pečenie bude navyše automaticky zapnutý nízky mikrovlnný výkon.
 MikroKombi intenzívne 30-250 °C	Pre hydinu, ryby a nákypy. Na prevádzku rúry na pečenie bude navyše automaticky zapnutý stredný mikrovlnný výkon.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

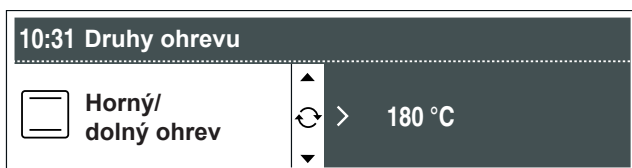
Príklad na obrázku: Nastavenie pre Horný/dolný ohrev , 240 °C.

Stlačte tlačidlo .

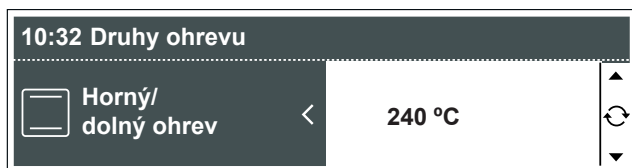
Na displeji bude navrhnutý  3D-horúci vzduch, 160 °C. Toto nastavenie môžete tlačidlom ^{start}_{stop}  ihneď spustiť.

Pokiaľ chcete nastaviť iný druh ohrevu a teplotu, postupujte nasledovne:

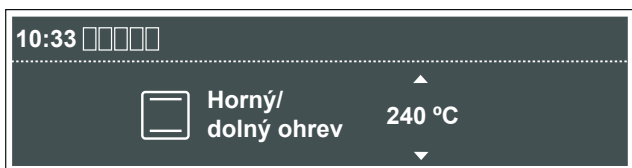
1. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný druh ohrevu.



2. Tlačidlom  prejdite na teplotu a otočným voličom teplotu nastavte.



3. Stlačte tlačidlo ^{start}_{stop} . Prevádzka sa spustí. Na stavovom riadku sa zobrazia zahrievacie pružky pre kontrolu teploty.



4. Keď je jedlo hotové, vypnite rúru na pečenie tlačidlom ^{on}_{off}  a opäť vyberte a nastavte druh prevádzky.

Zmena teploty alebo grilovacieho stupňa

To je možné kedykoľvek. Otočným voličom zmeníte teplotu alebo grilovací stupeň.

Priebežne otvárajte dvierka rúry na pečenie

Prevádzka sa zastaví. Bliká ^{start}stop. Po uzatvorení dvierok rúry na pečenie opäť stlačte tlačidlo ^{start}stop. Prevádzka plyní ďalej.

Pozastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo ^{start}stop. Rúra na pečenie je v stave „pauza“, bliká ^{start}stop. Stlačte opäť tlačidlo ^{start}stop, prevádzka plyní ďalej.

Prerušenie prevádzky

Držte stlačené tlačidlo ^{start}stop, kým sa zobrazí 3D-horúci vzduch, 160 °C. Môžete opäť nastavovať.

Vyvolanie informácií

Stlačte krátko tlačidlo **i**. Pre každú informáciu stlačte krátko tlačidlo **i**. Pred štartom získate informácie k druhom ohrevu, výškam zasunutia a príslušenstvo. Po štarte môžete zistiť teplotu rozohrievania v priestore na pečenie.

Nastavenie času trvania

Vid' kapitola Časové funkcie, Nastavenie času trvania.

Presunutie času ukončenia

Vid' kapitola Časové funkcie, Presunutie času ukončenia.

MikroKombi šetrne / MikroKombi intenzívne

Pri týchto druhoch ohrevu sa automaticky zapne navyše výkon mikrovln. Nastavte jednoducho teplotu uvedenú v recepte a čas tepelnej úpravy skráťte o polovicu.

MikroKombi šetrne

- MikroKombi šetrne je vhodné pre koláče vo forme, ako
- trený koláč, napr. bábovka, kráľovský koláč, ovocný koláč
 - koláč z chrumkavého cesta so šťavnatou náplňou, napr. zakrytý jablkový koláč, tvarohový koláč
 - koláč zo zmesi na pečenie
 - koláč z kysnutého cesta, napr. ružový koláč
 - aj v prípade pečeného mäsa možno s týmto druhom ohrevu skrátiť čas tepelnej úpravy o polovicu.

Upozornenie: Používajte tmavé kovové formy alebo umelohmotné "flexi-formy". Na pečené mäso je vhodná ohňovzdorná sklenená forma s vekom alebo bez.

MikroKombi intenzívne

Tento druh ohrevu je vhodný pre

- hydinu, napr. kurčatá
- nákypy, napr. cestovinový nákyp
- gratinované jedlo, napr. gratinované zemiaky
- zapečené ryby, čerstvé alebo mrazené

Upozornenie: Používajte ohňovzdorné nádoby zo skla alebo keramiky.

Takto vykonáte nastavenie

Ak sú v recepte uvedené údaje pre rôzne druhy ohrevu, vyberte nastavenie pre horný/dolný ohrev. Čas tepelnej úpravy uvedená v recepte by nemala byť nižšia ako 30 minút.

Vložte jedlo do studeného priestoru na pečenie. Nádobu postavte doprostred roštu do výšky 1.

1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji bude navrhnuté 3D-horúci vzduch, 160 °C.
2. Otočným voličom nastavte druh ohrevu MikroKombi šetrne príp. MikroKombi intenzívne. V stavovom riadku bude navrhnuté  20:00 minút.
3. Pomocou tlačidla  prejdite na teplotu a otočným voličom teplotu nastavte.
4. Stlačte tlačidlo  a tlačidlom  prejdite na čas trvania.
5. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
6. Tlačidlom  uzatvorte menu.
7. Stlačte tlačidlo  start stop.

Spustila sa prevádzka. Čas trvania viditeľne plynie.

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Mikrovlnná prevádzka je ukončená. Na stavovom riadku sa zobrazí $\rightarrow$ 0:00. Akustický signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom $\odot$.

Odporúčané nastavenie

Pokiaľ zvolíte jedlo z odporúčaného nastavenia, sú optimálne hodnoty nastavenia vopred nastavené. Môžete si vybrať z mnohých rôznych kategórií. Nájdete odporúčané nastavenie pre veľký počet jedla, od koláčov, chleba, hydiny, mäsa, rýb a zveriny až po nákypy a hotové produkty. Môžete meniť teplotu a čas trvania. Druh ohrevu je pevne nastavený.

K jedlu sa dostanete z viacerých voliteľných rovín. Vyskúšajte to. Prezrite si rozmanitosť jedla.

Vyberte jedlo

1. Stlačte tlačidlo $\square$.
Na displeji sa zobrazí ako návrh 3D-horúci vzduch, 160 °C.
2. Otočte otočný volič doľava na odporúčané nastavenie.
3. Pomocou tlačidla $\square$ prejdite k prvej kategórii jedla a otočným voličom vyberte požadovanú kategóriu. Pomocou tlačidla $\square$ prejdite na ďalšiu úroveň. Pomocou otočného voliča vykonajte ďalšiu voľbu. Na záver sa zobrazí nastavenie pre vybrané jedlo.
4. Stlačte tlačidlo start
 stop .
Spustí sa prevádzka. Navrhovaný čas trvania $\rightarrow$ plynie viditeľne v stavovom riadku.

Čas trvania uplynul

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie už neheje. V stavovom riadku sa zobrazí $\rightarrow$ 0:00. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom $\odot$.

Zmena teploty alebo grilovacieho stupňa

Otočným voličom zmeňte teplotu alebo grilovací stupeň.

Zmena času trvania

Stlačte tlačidlo $\odot$ a tlačidlom $\square$ prejdite na čas trvania. Otočným voličom zmeňte čas trvania. Stlačte tlačidlo $\odot$.

Vývolanie informácií	Stlačte krátko tlačidlo i . Pre každú informáciu krátko stlačte tlačidlo i .
Presunutie času ukončenia	Vid' kapitola Časové funkcie, Presunutie času ukončenia.
Nastavenie rýchloohrevu	Rýchloohrev nie je vhodný pre všetky druhy ohrevu. Vhodné druhy ohrevu ■ 3D-horúci vzduch ■ Horúci vzduch ■ Horný/dolný ohrev ■ Intenzívny ohrev
Vhodné teploty	Rýchloohrev nefunguje, keď nastavená teplota leží pod 100 °C. Keď je teplota v priestore na pečenie len minimálne nižšia ako nastavená teplota, nie je rýchloohrev potrebný. Nezapne sa.
Nastavenie rýchloohrevu	Stlačte tlačidlo pre rýchloohrev. V stavovom riadku sa zobrazí symbol » . Prúžky pre kontrolu teploty sa vyplnia. Rýchloohrev je ukončený, keď sú prúžky vyplnené. Budete počuť krátky akustický signál. Zhasne symbol » . Dajte jedlo do priestoru na pečenie. Upozornenie ■ Keď zmeníte druh ohrevu, preruší sa rýchloohrev. ■ Nastavený čas trvania plynie nezávisle na rýchloohreve ihneď po štarte. ■ Počas rýchloohrevu môžete pomocou tlačidla $\pm$ zistiť aktuálnu teplotu priestoru na pečenie. ■ Aby ste získali rovnomerný výsledok tepelnej úpravy, vložte Vaše jedlo do priestoru na pečenie, až keď je rýchloohrev ukončený.
Prerušenie rýchloohrevu	Stlačte tlačidlo » . Symbol zhasne.

Mikrovlnná prevádzka

Mikrovlny sa v potravinách premenia na teplo. Mikrovlnný ohrev môžete používať sólo, tzn. samý, alebo kombinovaný s iným druhom ohrevu. Získate informácie k nádobám a môžete sa dočítať, ako mikrovlnný ohrev nastaviť.

Upozornenie:

V kapitole Testovali sme pre Vás v kuchynskom štúdiu nájdete príklady na rozmrazovanie, zahriatie alebo pečenie v mikrovlnnej rúre.

Pokyny k nádobám

Vhodné nádoby

Vhodné sú ohňovzdorné nádoby zo skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky alebo tepelne odolné umelé hmoty. Tieto materiály prepúšťajú mikrovlny.

Môžete používať tiež servírovacie nádoby. Tak si ušetríte premiestňovanie a umývanie. Nádoby so zlatým alebo strieborným dekórom používajte len vtedy, keď výrobca zaručuje, že sú vhodné pre mikrovlny.

Nevhodné nádoby

Nevhodné sú kovové nádoby. Kov neprepúšťa mikrovlny. Jedlo zostáva v uzatvorených kovových nádobách studené.

Pozor!

Tvorba iskier: Kov, napr. lyžička musí byť vzdialená minimálne 2 cm od steny rúry na pečenie a vnútornej strany dvierok. Vnútrotná sklenená tabuľa dvierok by sa mohla vplyvom vzniku iskier zničiť.

Skúška nádoby

Mikrovlnný ohrev sa nesmie zapínať bez jedla vo vnútri. Jedinou výnimkou je tento test nádoby.

Pokiaľ si nie ste istý, že sú Vaše nádoby vhodné do mikrovlnnej rúry, vykonajte tento test:

1. Pri maximálnom výkone položte prázdne nádoby na ½ až 1 minútu do spotrebiča.
2. Medzitým skontrolujte teplotu.

Nádoby by mali zostať studené alebo vlažné.

Ak sú horúce alebo ak vznikajú iskry, nie sú nádoby vhodné.

Mikrovlnný výkon

Nastavte tlačidlami požadované výkony mikrovln.

90 W	na rozmrazovanie citlivého jedla
180 W	na rozmrazovanie a ďalšie varenie
360 W	na varenie mäsa a ohrievanie citlivého jedla
600 W	na ohrievanie a varenie jedla
1000 W	na ohrievanie tekutín

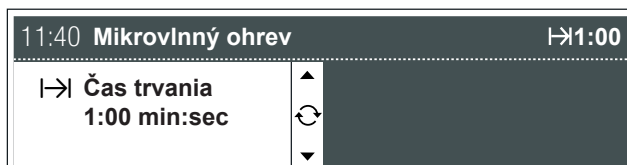
Upozornenie

- Pokiaľ stlačíte tlačidlo, svieti zvolený výkon.
- Výkon mikrovln 1000 wattov môžete nastaviť na maximálne 30 minút. Pri všetkých ostatných výkonoch je možný čas trvania do 90 minút.

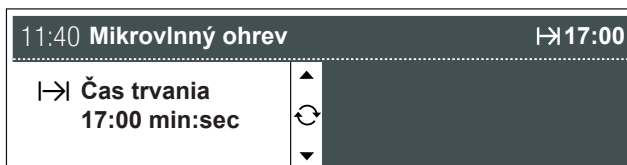
Nastavenie mikrovlnného ohrevu

Príklad na obrázku: Nastavenie pre výkon mikrovln 360 W, čas trvania 17 minút.

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



2. Otočným voličom nastavte čas trvania.



3. Stlačte tlačidlo ^{start}_{stop}.

Prevádzka sa spustila. Čas trvania viditeľne plyní.

Čas uplynul

Zaznie akustický signál. Prevádzka mikrovln je ukončená. Otočte voličom funkcie do polohy I→I 0:00. Akustický signál môžete predčasne zmazať tlačidlom ⊖.

Otvorenie dvierok rúry počas pečenia

Prevádzka sa preruší. Bliká ^{start}_{stop}. Po zatvorení dvierok stlačte krátko tlačidlo ^{start}_{stop}. Prevádzka bude pokračovať.

Pozastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo ^{start}_{stop}. Rúra na pečenie je v stave pauzy, bliká ^{start}_{stop}. Stlačte opäť tlačidlo ^{start}_{stop}, prevádzka plyní ďalej.

Zmena času trvania

To je možné kedykoľvek. Otočným voličom zmeňte čas trvania.

Prerušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo ^{start}_{stop}, až sa v stavovom riadku zobrazí „Zvoľte funkciu“. Môžete opäť nastavovať.

Kombinovaná prevádzka

V prevádzke je vždy zvolený druh ohrevu súčasne s mikrovlnami. Vaše jedlo bude mikrovlnami rýchlejšie hotové a pečne hnedé. Môžete nastaviť čas trvania až do 90 minút.

Vhodné druhy ohrevu

- 3D-horúci vzduch
- Horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Cirkulačný gril
- Veľkoplošný gril
- Maloplošný gril

Vhodné mikrovlnné výkony

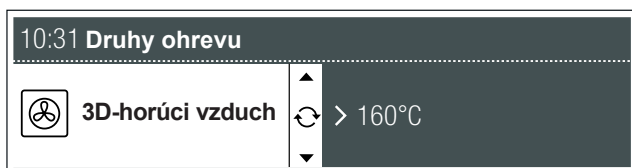
Môžete kombinovať všetky výkony mikrovln, okrem 1000 W, s nejakým druhom ohrevu.

Nastavenie kombinovanej prevádzky

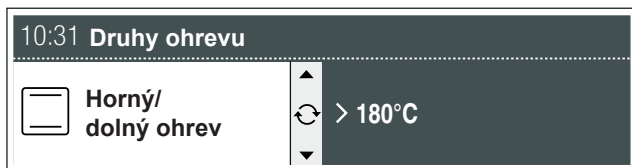
Príklad na obrázku: Nastavenie horného/dolného ohrevu, 200 °C a mikrovln 360 W, 17 minút.

1. Stlačte tlačidlo .

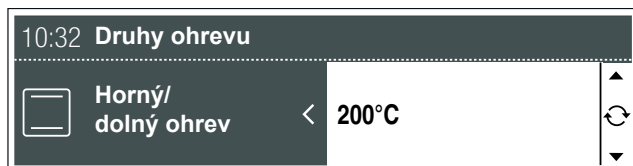
Na displeji sa zobrazí návrh 3D-horúci vzduch, 160 °C.



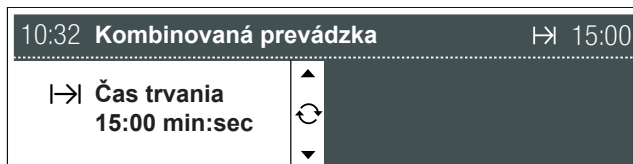
2. Otočným voličom nastavte požadovaný druh ohrevu.



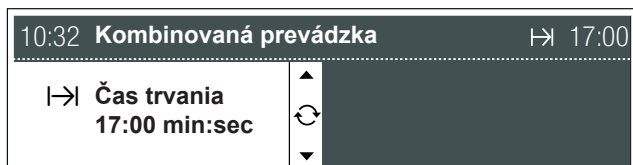
3. Tlačidlom > prejdite na teplotu a otočným voličom nastavte požadovanú teplotu.



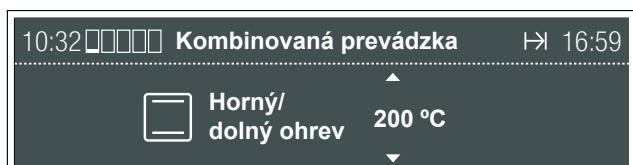
4. Stlačte tlačidlo pre požadovaný výkon mikrovln. Tlačidlo svieti.



5. Otočným voličom nastavte čas trvania.



6. Stlačte tlačidlo ^{start}_{stop}.



Prevádzka sa spustí. Čas trvania viditeľne plynie.

Čas trvania uplynul

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie už neheje. V stavovom riadku sa zobrazí $\rightarrow$ 0:00. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom $\odot$.

Otvorenie dvierok rúry počas pečenia

Prevádzka sa preruší, bliká tlačidlo ^{start}_{stop}. Po zatvorení dvierok rúry na pečenie opäť stlačte tlačidlo ^{start}_{stop}. Prevádzka bude pokračovať.

Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo ^{start}_{stop}. Rúra na pečenie je v stave „pauza“, bliká ^{start}_{stop}. Stlačte opäť tlačidlo ^{start}_{stop}, prevádzka plyní ďalej.

Zmena teploty alebo grilovacieho stupňa

To je možné kedykoľvek. Otočným voličom zmeňte teplotu alebo grilovací stupeň.

Prerušenie prevádzky

Držte stlačené tlačidlo ^{start}_{stop}, až sa v stavovom riadku zobrazí „Zvoliť funkciu“. Môžete opäť nastavovať.

Presunutie času ukončenia

Vid' kapitola „Časové funkcie“, Presunutie času ukončenia.

Následná prevádzka

Pri následnej prevádzke môžete nastaviť za sebou až tri rôzne výkony mikrovln a časy a potom spustiť.
Predpoklad: Musíte pre každý krok nastaviť čas trvania.

Vhodné sú

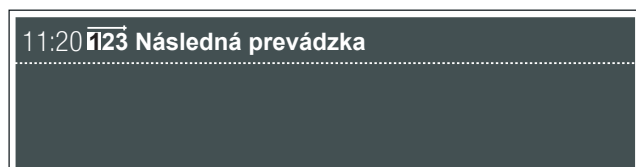
- všetky druhy prevádzky
Výnimka: Nie sú vhodné druhy ohrevu MikroKombi šetrne a MikroKombi intenzívne.
- mikrovlnný ohrev
- kombinovaná prevádzka

Nádoby

Používajte vždy ohňovzdorné nádoby vhodné do mikrovlnnej rúry.

Nastavenie následnej prevádzky

1. Stlačte tlačidlo $\overrightarrow{123}$.
 $\overrightarrow{123}$ následná prevádzka sa zobrazí v stavovom riadku.
Označená je 1. Môžete nastaviť prvú následnú prevádzku.



2. Zvoľte a nastavte požadovaný druh prevádzky.
3. Opäť stlačte tlačidlo $\overrightarrow{123}$.
Označená je 2. Môžete nastaviť druhú následnú prevádzku.
4. Zvoľte a nastavte požadovaný druh prevádzky.
5. Opäť stlačte tlačidlo $\overrightarrow{123}$.
Zobrazí sa 3 pre tretiu následnú prevádzku.
6. Zvoľte a nastavte požadovaný druh prevádzky.
7. Stlačte tlačidlo $\overrightarrow{\text{start stop}}$.

Prevádzka sa spustí. V stavovom riadku vľavo sa zobrazí prebiehajúca následná prevádzka a čas trvania. Vpravo viditeľne plyní celkový čas trvania.

**Čas tepelnej úpravy
uplynul**

Zaznie akustický signál. Následná prevádzka je ukončená. V stavovom riadku sa zobrazí |→| 0:00. Signál môžete predčasne zmazať tlačidlom ☹.

Časové funkcie

Menu „Časové funkcie“ vyvoláte tlačidlom ☹. Sú možné nasledujúce funkcie:

Keď je rúra na pečenie vypnutá:

- nastavenie budíka

- nastavenie času

Keď je rúra na pečenie zapnutá:

- nastavenie budíka

- nastavenie času trvania

- presunutie času ukončenia

Stručné vysvetlenie nastavenia časových funkcií

1. Pomocou tlačidla ☹ otvorte menu.
2. Pomocou tlačidla < alebo > prejdite na požadovanú funkciu. Oblasť nastavenia je svetlá, písmo je tmavé.
3. Otočným voličom nastavte čas alebo čas trvania.
4. Uzatvorte menu tlačidlom ☹.

Ako nastavíte každú jednotlivú funkciu, Vám bude vysvetlené podrobne na záver.

Nastavenie budíka

Budík plynne nezávisle od rúry na pečenie. Môžete ho používať ako kuchynskú minútku a kedykoľvek nastaviť.

1. Stlačte tlačidlo .
Menu „Časové funkcie“ sa otvorí.
2. Otočným voličom nastavte čas trvania pre budík.
3. Tlačidlom  uzatvorte menu.

Displej sa prepne do predošlého stavu.
Zobrazí sa symbol  pre budík a uplynutý čas.

Po uplynutí času na budíku

Zaznie akustický signál. Na displeji sa zobrazí  “0:00”.
Stlačením tlačidla , môžete akustický signál predčasne zrušiť.

Prerušenie času trvania

Otvorte tlačidlom  menu „Časové funkcie“ a otočte čas na 0:00. Uzatvorte menu tlačidlom .

Zmena času trvania

Tlačidlom  otvoríte menu „Časové funkcie“ a v nasledujúcich sekundách zmeňte otočným voličom čas na budíku. Uzatvorte menu tlačidlom .

Nastavenie času trvania

Keď nastavíte čas trvania (čas tepelnej úpravy) pre Váš spotrebič, prevádzka sa po tomto čase automaticky ukončí.
Rúra na pečenie už nehreje.

Predpoklad: Druh ohrevu a teplota sú nastavené.

Príklad v obrázku: Nastavenie pre horný/dolný ohrev, 180 °C, čas trvania 45 minút.

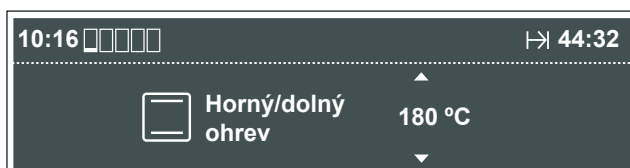
1. Stlačte tlačidlo .
Otvorí sa menu „Časové funkcie“.



2. Pomocou tlačidla > alebo < prejdite na čas trvania a otočným voličom čas trvania nastavte.



3. Stlačte tlačidlo . Menu „Časové funkcie“ sa uzatvorí.
4. Keď ešte nebola spustená prevádzka, stlačte tlačidlo . Čas trvania plynie viditeľne na stavovom riadku.



Čas trvania uplynul

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie už neheje. V stavovom riadku sa zobrazí čas trvania 0:00. Signál môžete zrušiť predčasne tlačidlom .

Prerušenie času trvania

Otvorte menu tlačidlom . Pomocou tlačidla > alebo < prejdite na čas trvania a nastavte čas trvania otočným voličom na 0:00. Ukazovateľ prepne na nastavený druh ohrevu a teplotu. Prevádzka plyní bez času trvania ďalej.

Zmena času trvania

Otvorte menu tlačidlom . Pomocou tlačidla > alebo < prejdite na čas trvania a otočným voličom čas trvania zmeňte. Uzatvorte menu tlačidlom .

Presunutie času ukončenia

Všimnite si, že rýchlo sa kaziace jedlo nesmie stáť veľmi dlho v priestore na pečenie.

Príklad: Dáte jedlo do rúry na pečenie o 9.30 hod. Tepelná úprava trvá 45 minút a jedlo má byť hotové o 10.15 hod. Chceli by ste však, aby bolo hotové o 12.45 hod. Rúra na pečenie ide do pozície čakania. Prevádzka začne o 12:00 hod a bude ukončená o 12.45 hod.

Pri niektorých programoch nie je presunutie času ukončenia možné.

Presunutie ukončenia

Predpoklad: Nastavená prevádzka nebola spustená. Čas trvania je nastavený. Menu „Časové funkcie“ ⌚ je otvorené.

1. Pomocou tlačidla > prejdite na čas ukončenia. Zobrazí sa čas ukončenia.



2. Otočným voličom presuňte čas ukončenia na neskôr.



3. Pomocou tlačidla ⌚ uzatvorte menu „Časové funkcie“.

4. Pomocou tlačidla ^{start}/_{stop} potvrdte.

Nastavenie bolo prevzaté. Rúra na pečenie je v pozícii čakania. V stavovom riadku sa zobrazí čas ukončenia →⌚. Prevádzka sa spustí v správny okamih. Čas trvania ⌚→ plyní viditeľne na stavovom riadku.

Čas trvania uplynul

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie už neheje. V stavovom riadku sa prepne čas trvania ⌚→ 0:00. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom ⌚.

Opravenie času ukončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra na pečenie v pozícii čakania. Pre toto otvorte menu tlačidlom ⌚, a tlačidlom > alebo < prejdite na čas ukončenia a otočným voličom opravte čas ukončenia. Menu uzatvorte tlačidlom ⌚.

Prerušenie času ukončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra na pečenie v pozícii čakania. Pre toto otvorte menu tlačidlom , a tlačidlom > alebo < prejdite na čas ukončenia a otočným voličom otočte doľava, až ukazovateľ zhasne. Čas trvania ihneď plyne.

Nastavenie času

Aby ste mohli nastaviť alebo zmeniť čas, musí byť rúra na pečenie vypnutá.

Po výpadku prúdu

Po výpadku prúdu sa v stavovom riadku zobrazí „Nastavte čas“.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
Nastavený jazyk na displeji sa zobrazí v pravej časti oblasti nastavenia. Po výpadku prúdu sa nezmení.

2. Stlačte tlačidlo .

Čas bol prevzatý.

Zmena času

Príklad: Zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo .
Menu „Časové funkcie“ sa otvorí.
2. Tlačidlom > prejdete na čas  a otočným voličom zmeňte čas.
3. Stlačte tlačidlo .

Menu „Časové funkcie“ sa zatvorí.

Zmena zobrazenia času

Keď je rúra na pečenie vypnutá, zobrazia sa na displeji hodiny s aktuálnym časom. Tento ukazovateľ môžete zmeniť na iný druh zobrazenia času, na digitálne zobrazenie alebo zobrazenie času vypnúť. Pozrite sa na to do kapitoly „Základné nastavenie“.

Pamät'

Pomocou pamäte môžete uložiť nastavenie pre jedlo a kedykoľvek ho vyvolať jedným stlačením tlačidla. Máte na to k dispozícii šesť miest v pamäti. Pamäť má zmysel v prípade jedla, ktoré obzvlášť často pripravujete.

Uloženie nastavenia do pamäte

Samočistenie nie je možné uložiť.

1. Nastavte druh ohrevu, teplotu a prípadný čas trvania pre požadované jedlo. Nepúšťajte štart. Keď chcete program uložiť: Zvoľte a nastavte program. Nepúšťajte štart.
2. Krátko stlačte tlačidlo **[M]** a otočným voličom vyberte miesto v pamäti.
3. Držte stlačené tlačidlo **[M]** až sa zobrazí „Pamät' uložená“.

Nastavenie je uložené a môže byť ihneď spustené.

Uložení iného nastavení

Opäť nastavte a uložte. Staré nastavenie bude prepísané.

Spustenie pamäte

Uložené nastavenie pre Vaše jedlo môžete kedykoľvek spustiť.

1. Stlačte krátko tlačidlo **[M]**.
Uložené nastavenie sa zobrazí. Keď sa zobrazí „Prázdne miesto pamäte“, nie je uložené žiadne nastavenie. Nemôžete spustiť pamäť. Uložte najskôr požadované nastavenie, ako je popísané v „Uloženie pamäte“.

2. Stlačte dvakrát tlačidlo **[M]** ^{start}_{stop}.

Nastavenie pamäte sa spustí.

Zmena nastavenia

Je to možné kedykoľvek. Keď na budúce pamäť spustíte, zobrazí sa opäť pôvodne uložené nastavenie.

Nastavenie sabat

Pomocou tohto nastavenia bude v rúre na pečenie pri hornom/dolnom ohreve udržiavaná teplota medzi 85 °C a 140 °C. Môžete nastaviť čas trvania od 24 do 73 hodín.

Počas tohto času zostane jedlo v priestore na pečenie teplé, bez toho aby ste ho museli zapínať a vypínať.

Spustenie nastavenia sabat

Predpoklad: V základnom nastavení máte aktivované: „Nastavenie sabat“. Viď kapitola „Základné nastavenie“.

1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí návrh 3D-horúci vzduch, 160 °C.
2. Otočte otočným voličom doľava a vyberte druh ohrevu „Nastavenie sabat“.
3. Tlačidlom > prejdite na teplotu a otočným voličom teplotu nastavte.
4. Tlačidlom  otvorte menu „Časové funkcie“ a tlačidlom > prejdite na čas trvania.
Bude navrhnuté 27:00 hodín.
5. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
6. Tlačidlom  zatvorte menu „Časové funkcie“.
7. Stlačte tlačidlo .

Spustí sa nastavenie sabat.

Čas trvania uplynul

Priestor na pečenie už neohreje.

Presunutie času ukončenia

Presunutie času ukončenia na neskôr nie je možné.

Ukončenie nastavenia sabat

Držte stlačené tlačidlo , kým sa v stavovom riadku nezobrazí „Voľba funkcie“. Môžete opäť nastavovať.

Detská poistka

Aby deti omylom nezapli rúru na pečenie alebo nezmenili spustenú prevádzku, má rúra detskú poistku.

Rúra na pečenie nereaguje na žiadne nastavenie. Budík a čas môžete nastavovať aj pri zapnutej detskej poistke.

Aktivácia detskej poistky

Držte stlačené tlačidlo , kým sa nezobrazí symbol . To trvá cca 4 sekundy. Ovládacie pole je zablokované.

Deaktivácia detskej poistky

Držte stlačené tlačidlo , kým zhasne symbol . Teraz môžete opäť nastavovať.

Upozornenie: Aj cez aktívnu detskú poistku môžete pomocou ^{on}off alebo dlhým stlačením tlačidla ^{start}stop rúru na pečenie vypnúť, nastaviť budík alebo vypnúť akustický signál .

Základné nastavenie

Váš spotrebič má rôzne základné nastavenia, ktoré môžete kedykoľvek upraviť podľa Vašich potrieb.

Upozornenie: V tabuľke nájdete všetky základné nastavenia a možnosti na zmeny. Podľa vybavenia Vášho spotrebiča sa na displeji zobrazia len základné nastavenia, ktorá sa hodia pre Váš spotrebič.

Základné nastavenia	Možnosti	Vysvetlenie
Výber jazyka: nemčina	Je možný ďalších 29 jazykov	Jazyk pre text na displeji.
Dĺžka trvania signálneho tónu: stredná	krátka = 10 sekúnd stredný = 2 minúty dlhá = 5 minút	Dĺžka trvania signálu po uplynutí času tepelnej úpravy
Tón tlačidiel: vyp.	zap. vyp.	Potvrdzovací tón pri stlačení tlačidla
Jas displeja: deň	deň stredný noc	Osvetlenie displeja
Ukazovateľ času: analogový 1	vyp. analogový 1 analogový 2 analogový 3 digitálny	Zobrazenie ukazovateľa času na displeji, keď je rúra na pečenie vypnutá.
Pokračovať po zatvorení dvierok: vyp.	automaticky vyp.*	Spôsob pokračovania prevádzky po otvorení a zatvorení dvierok rúry na pečenie. * Pomocou tlačidla ^{start} / _{stop} obnovíte prevádzku spotrebiča.
Individuálne prispôsobenie: - □□□■□□□ +	napr. intenzívnejší výsledok pečenia - □□□□□■□ +	Zmena výsledku pečenia pri všetkých programoch programovej automatiky doprava = intenzívnejší doľava = slabší
Zobrazenie loga: zapnuté	zapnuté vypnuté	Nápis Siemens po zapnutí rúry na pečenie
3D-horúci vzduch 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

Základné nastavenie	Možnosti	Vysvetlenie
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
Mierne varenie Návrh: 80 °C	od 70 do max. 100 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu
Predhriatie Návrh: 50 °C	od 30 do max. 70 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu
Udržiavanie teploty Návrh: 70 °C	od 60 do max. 100 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu
Šetrná prevádzka „MikroKombi“ Návrh: 180 °C	od 30 do max. 250 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu
Intenzívna prevádzka „MikroKombi“ Návrh: 200 °C	od 30 do max. 250 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu
Nastavenie – „Sabbat“ nie	nie áno	Viď kapitolu „Nastavenie sabat“
Prevádzkové napätie: 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Prispôsobte prevádzkové napätie
Obnovenie výrobných nastavení: nie	nie áno	Všetky vykonané zmeny sa vrátia späť na výrobné nastavenie.

Zmena základného nastavenia

Predpoklad: Rúra na pečenie musí byť vypnutá.

1. Držte cca 4 sekundy stlačené tlačidlo **i**, kým sa zobrazí hlásenie „Zvoľte jazyk: nemčina“.
2. Pomocou tlačidla < alebo > vyberte základné nastavenia.
3. Otočným voličom zmeňte hodnotu.
4. Teraz môžete meniť ďalšie základné nastavenie.
Pre toto prechádzajte pomocou tlačidla < alebo > a nastavte, ako je popísané v bode 2 a 3.
5. Držte stlačené tlačidlo **i**, kým ukazovateľ zhasne.
To trvá asi 4 sekundy. Všetky zmeny sú uložené.

Prerušenie

Stlačte tlačidlo **on/off**. Zmeny neboli prevzaté.

Automatické vypnutie

Vaša rúra na pečenie má funkciu automatického vypnutia. Aktivuje sa, keď nie je nastavený žiadny čas trvania a nastavenie neboli zmenené dlhší čas. Kedy sa aktivuje, záleží na nastavenej teplote alebo grilovacím stupni.

Vypnutie aktívne

Text „Automatické vypnutie“ sa zobrazí na displeji. Prevádzka bola prerušená. Pre vymazanie tohto textu, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Môžete nastavovať opäť.

Upozornenie: Ak je nastavený čas trvania, rúra na pečenie po uplynutí tohto času už nehreje. Automatická funkcia vypnutia nie je potrebná.

Samočistenie

Pri samočistení sa priestor na pečenie zahreje na 480 °C. Zvyšky z pečenia mäsa, grilovania alebo pečenia pečiva sa spália. Samočistenie trvá vrátane času na zahriatie a vychladnutie 2 hodiny.

Upozornenie

- Pre Vašu bezpečnosť sa automaticky zablokujú dvierka rúry na pečenie. Dvierka rúry môžete otvoriť, až keď priestor na pečenie trochu vychladne a zhasne symbol blokovania – kľúč. Nepokúšajte sa presunúť háčik ručne.
- Nesnažte sa otvoriť dvierka rúry na pečenie, pokiaľ je zapnuté samočistenie. Mohlo by dôjsť k prerušeniu samočistenia.
- Osvetlenie priestoru na pečenie zostane počas samočistenia vypnuté. Prúžky pre kontrolu teploty sa nezobrazia.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Vonkajšie časti spotrebiča budú veľmi horúce. Dajte pozor na to, aby predná strana spotrebiča nebola zakrytá. Držte deti v bezpečnej vzdialenosti.
- Na rukoväť dvierok nikdy nevesajte horľavé predmety, napr. utierky.

Príprava

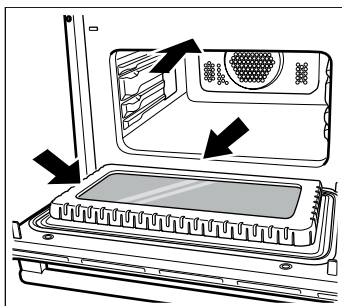
Vyberte z rúry na pečenie všetko príslušenstvo a nádoby.

⚠ Nebezpečenstvo vážneho poškodenia zdravia!

Nevkladajte do rúry na pečenie nikdy plechy alebo formy s nepriľnavou vrstvou. Veľkým teplom by sa táto vrstva zničila a vznikali by jedovaté plyny.

⚠ Nebezpečenstvo požiaru!

Voľné zvyšky jedla, tuk a šťava z pečeného mäsa sa môžu zapáliť. Utrite vlhkou utierkou dno rúry na pečenie, vnútorné časti dvierok rúry a okrajové plochy spredu na rúre. Tesnenie rúry na pečenie nesmiete drhnúť.



Stačí, keď vyčistíte priestor na pečenie každé dva až tri mesiace. V prípade potreby ho môžete čistiť aj častejšie. Jedno čistenie spotrebuje cca 3,8 kW / hod.

Nastavenie samočistenia

1. Stlačte tlačidlo .
2. Pomocou ^{start}_{stop} spustíte čistenie.

Dvierka rúry na pečenie sa krátko po spustení zablokujú. Symbol  pre blokovanie sa zobrazí v stavovom riadku.

Po uplynutí čistenia

V stavovom riadku sa zobrazí „Samočistenie ukončené“. Až keď zhasne symbol , budú sa dať dvierka rúry na pečenie opäť otvoriť.

Prerušenie čistenia

Tlačidlom ^{on}_{off} vypnite rúru na pečenie. Rúra na pečenie sa bude dať otvoriť až vtedy, keď zhasne symbol .

Čistenie má prebiehať v noci

Aby ste rúru na pečenie mohli cez deň používať, presuňte koniec čistenia na noc. Viď kapitola Časové funkcie, Presunutie ukončenia.

Po samočistení

Keď je priestor na pečenie vychladnutý, zotrite zostávajúci popol vlhkou utierkou z priestoru na pečenie.

Starostlivosť a čistenie

Starostlivosťou a kvalitným čistením zostane Vaša rúra na pečenie dlho pekná a funkčná. Tu Vám vysvetlíme, ako sa o Vašu rúru na pečenie správne starať a ako ju čistiť.

⚠ Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Nikdy nepoužívajte vysokotlakové alebo parné čističe na čistenie spotrebiča.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nečistite spotrebič hneď po vypnutí.

Upozornenie

- Malé farebné rozdiely na čelnej strane rúry na pečenie sú zapríčinené použitím rôznych materiálov ako sklo, umelá hmota a kov.
- Tiene na sklenenej tabuli dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy alebo chyby skla, sú svetelné odrazy pochádzajúce z osvetlenia rúry na pečenie.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje, čo môže viesť k vzniku drobných farebných rozdielov. Tento jav je normálny a nijako nenarušuje funkčnosť rúry na pečenie. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať, preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nijako nenaruší.
- Nepříjemný zápach, napr. po príprave ryby môžete celkom ľahko odstrániť. Dajte do pohára s vodou niekoľko kvapiek citrónovej šťavy. Do nádoby dajte tiež lyžicu, aby ste zabránili oneskorenému varu. Zahrejte vodu na 1 až 2 minúty na maximálnom výkone mikrovln.

Čistiace prostriedky

Aby ste sa vyvarovali poškodeniu rôznych povrchov spotrebiča použitím nesprávnych prostriedkov, dbajte na údaje v tabuľke. Nepoužívajte:

- žiadne ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- žiadne škrabky na sklo alebo kov na čistenie skla na dverkách spotrebiča.
- žiadne kovové alebo sklenené škrabky na čistenie tesnenia dveriek.
- tvrdé drsné vankúšiky alebo čistiace špongie.
- žiadne čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu.

Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Predná časť spotrebiča	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte utierkou a vysušte. Nepoužívajte prostriedok na čistenie skla ani škrabku na sklo.
Nerezová oceľ	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte utierkou a vysušte. Ihneď odstráňte škvrny od vody, tuku, škrobu a bielka, inak by sa pod nimi mohla vytvárať korózia. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni si môžete zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky určené na nerez.
Rúra na pečenie	Teplý roztok na umývanie alebo octová voda: Vyčistíte utierkou a vysušte. Pri veľkom znečistení: Čistič na rúru na pečenie používajte len v chladnej rúre na pečenie. Najlepšie použite nerezovú špongiu.
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte utierkou.
Ovládací panel vonkajšia sklenená tabuľa dveriek	Čistič na sklo: Ihneď utrite a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Vnútorňa strana presklených dveriek	Čistič na sklo: Mäkkou utierkou vysušte do sucha. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Tesnenie	Teplý roztok na umývanie: Pomocou utierky vyčistíte, nedrhňte. Na čistenie nepoužívajte žiadnu škrabku na kov a sklo.
Príslušenstvo	Teplý roztok na umývanie: Namočte a pomocou mäkkej utierky alebo kefy očistite.

Čistenie sklenených tabúl'

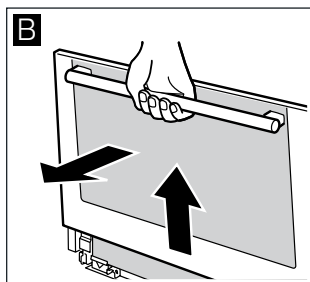
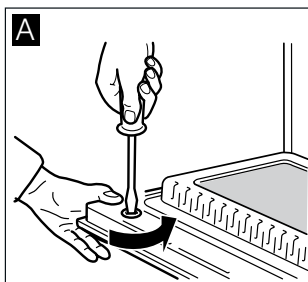
Na čistenie môžete vybrať sklenené tabule z dvierok rúry na pečenie.

⚠ Nebezpečenstvo požiaru!

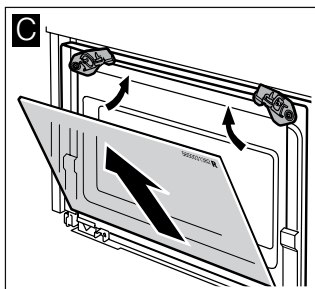
Demontáž nevykonávajte ihneď po vypnutí.
Rúra na pečenie musí byť vychladnutá.

Demontáž

1. Otvorte dvierka rúry na pečenie.
2. Dve skrutky na dvierkach uvoľnite plochým skrutkovačom (šírka 8 - 11 mm). Pri tom sklenenú tabuľu dvierok držte jednou rukou. (obrázok A)
3. Dvierka uzatvorte pomaly a vytiahnite sklenenú tabuľu rukoväťou dvierok smerom hore. (obrázok B)



4. Držte prostrednú sklenenú tabuľu a pripevňovacie svorky na dvierkach stlačte smerom hore. Sklenenú tabuľu vytiahnete smerom hore. (obrázok C)



Upozornenie

- Vyčistite sklenené tabule čističom na sklo a mäkkou utierkou.

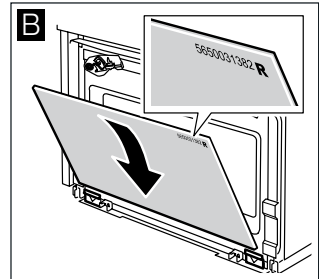
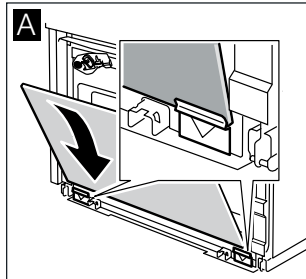
- Nepoužívajte žiadne ostré ani drsné prostriedky. Škrabka na sklo nie je vhodná.

Montáž

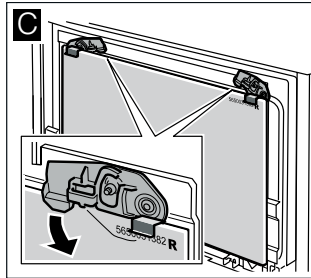
1. Prostrednú sklenenú tabuľu uchopte obidvoma rukami za hornú časť a vsuňte dolu do vedenia. (obrázok A)

Upozornenie: Dajte pozor na to, aby sklenená tabuľa dolu sedela rovno.

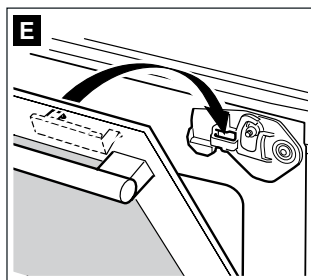
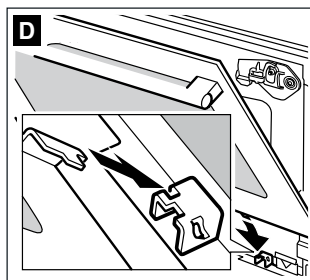
2. Písmo musí byť čitateľné hore vpravo. (obrázok B)



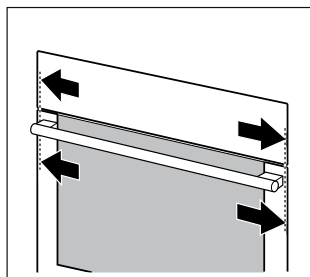
3. Pripevňovacie svorky stlačte smerom dolu. (obrázok C)



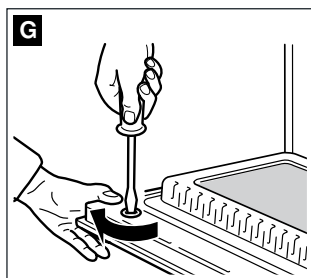
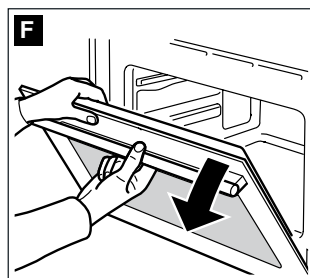
4. Sklenenú tabuľu vsuňte obidvoma rukami do vedenia. (obrázok D)
5. Potlačte sklenenú tabuľu smerom dolu, trochu nadvihnite a hore zaveste. (obrázok E)



Dajte pozor na to, aby sklenená tabuľa sedela v jednej rovine s ovládacím poľom.



6. Dvierka úplne otvorte, pritom sklenenú tabuľu držte jednou rukou. (obrázok F)
7. Dvierka ešte jeden krát potlačte dolu a skrutky pevne rukou doskrutkujte plochým skrutkovačom (šírka 8 - 11 mm), zatvorte dvierka. (obrázok G)



Upozornenie: Môžete rúru na pečenie používať, až keď sú tabule správne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy?

Porucha, ktorá sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkosťou. Kým zavoláte servis, pokúste sa prosím pomocou pokynov v tabuľke poruchu sami odstrániť.

Pokiaľ sa Vám jedlo nepodarí, pozrite sa, prosím, do kapitoly „Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu“. Tam nájdete množstvo tipov a dobrých rád, ktoré sa týkajú varenia.

⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať len vyškolený technik zákazníckeho centra.

Tabuľka porúch

Porucha	Možná príčina	Oprava / Pokyn
Spotrebič nefunguje.	Poškodená poistka.	Skontrolujte príslušnú poistku v poistkovej skrini.
	Zástrčka nie je zasunutá.	Zasuňte zástrčku.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo.
V stavovom riadku sa zobrazí hlásenie „Nastavte čas“. Zobrazený čas nie je aktuálny. V pravej nastavovacej oblasti sa zobrazí hlásenie „Zvoľte jazyk“.	Výpadok prúdu.	Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny čas a stlačte tlačidlo  . Nastavený jazyk sa po výpadku elektrického prúdu nezmení.
Dvierka rúry na pečenie sa nedajú otvoriť. V stavovom riadku je zobrazené „Nastavte čas“. Zobrazený čas nie je aktuálny. V pravej oblasti nastavenia sa zobrazilo „Zvoľte jazyk“. Zobrazí sa symbol  .	Prerušenie prúdu počas samočistenia.	Nastavte aktuálny čas otočným voličom a stlačte tlačidlo  . Nastavený jazyk sa po výpadku prúdu nezmení. Počkajte, kým priestor na pečenie vychladne. Symbol  zhasne. Dvierka rúry na pečenie môžete opäť otvoriť.
Rúra na pečenie nepečie alebo zvolený druh ohrevu sa nedá nastaviť.	Druh ohrevu nebol rozpoznaný.	Vykonajte nastavenie opäť.

Porucha	Možná příčina	Oprava / Pokyn
Rúra na pečenie nehreje. Na displeji sa zobrazí text „demo“.	Rúra na pečenie je v predvádzacom režime.	Vypnite poistku v poistkovej skrini a za 20 sekúnd ju opäť zapnite. Teraz v priebehu cca 2 minút držte cca 4 sekundy stlačené tlačidlo  , kým text „demo“ nezhasne.
V stavovom riadku sa zobrazí „Automatické vypnutie“.	Automatické vypnutie bolo aktivované. Rúra na pečenie sa vypne.	Stlačte ľubovoľné tlačidlo. Text zhasne. Môžete opäť nastavovať.
Mikrovlnná rúra sa nezapne.	Dvierka nie sú zatvorené.	Skontrolujte, či vo dvierkach neuviazli zvyšky jedla alebo cudzie telesá. Uistite sa, aby boli tesniace plochy čisté. Skontrolujte, či nie je tesnenie dvierok pretočené.
	Mikrovlnná rúra nebola spustená.	Stlačte tlačidlo  .
Spotrebič nehreje na nastavenú teplotu.	Tlačidlo  nebolo stlačené.	Stlačte tlačidlo  .
Prevádzka mikrovln sa bez dôvodu prerušil.	Mikrovlnný ohrev je poškodený.	Ak sa táto chyba opakovane objavuje, zavolajte zákaznícky servis. Prevádzka bez mikrovln je možná.
Počas prevádzky mikrovln sa jedlo zahrieva pomalšie ako doteraz.	Nastavili ste veľmi malý výkon mikrovln.	Zvoľte vyšší výkon.
	Do spotrebiča ste vložili väčšie množstvo ako obvykle.	Dvojité množstvo – takmer dvakrát väčší čas.
	Jedlo bolo chladnejšie ako obvykle.	Jedlo priebežne zamiešajte alebo obráťte.

Hlásenie chýb s E

Ak sa zobrazí na displeji hlásenie chýb s E, stlačte tlačidlo . Následne nastavte opäť čas. Tým sa hlásenie o chybách vymaže. Ak sa chyba zobrazí opäť, zavolajte zákaznícky servis. Pri hlásení chyby E106 je prevádzka mikrovln naďalej možná.

Hlásenie o chybe E011 znamená, že sa zaseklo nejaké tlačidlo. Stlačte jednotlivito všetky tlačidlá a skontrolujte, či sú tlačidlá čisté. Keď chybové hlásenie zostáva, zavolajte zákaznícky servis.

Výmena žiarovky v rúre na pečenie

Žiarovku v rúre na pečenie môžete vymeniť. Tepelne odolné halogénové žiarovky 12 V, 20 W získate v zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode.

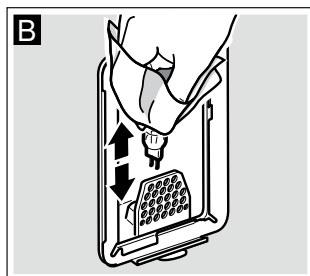
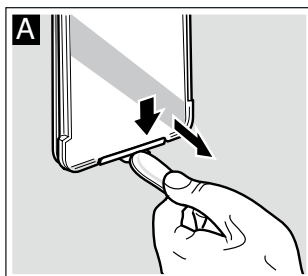
⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Nikdy nevymieňajte žiarovku v rúre na pečenie, keď je spotrebič zapnutý. Vytiahnite sieťovú zástrčku príp. vypnite poistku v poistkovej skrini.

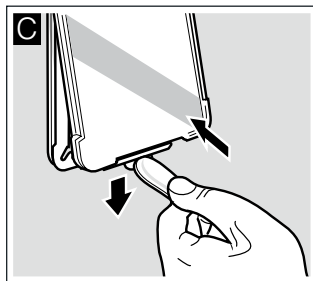
Upozornenie: Halogénovú žiarovku pri vyťahovaní z obalu uchopte vždy suchou utierkou. Tým predĺžite jej životnosť.

Takto postupujete

1. Vypnite poistku v poistkovej skrini.
2. Do studenej rúry na pečenie vložte utierku na riad, aby ste zabránili poškodeniu.
3. Zložte sklenený kryt. K tomu sklenený kryt dolu otvorte. Pokiaľ by sa sklenený kryt skladal len ťažko, pomôžte si lyžičkou. (obrázok A)
4. Vytiahnite žiarovku a nahraďte ju rovnakým typom žiarovky. (obrázok B)



5. Nasadíte naspäť sklenený kryt. (obrázok C)



6. Vyberte utierku. Zapnite opäť poisťky v poisťkovej skrini alebo zastrčte zástrčku.

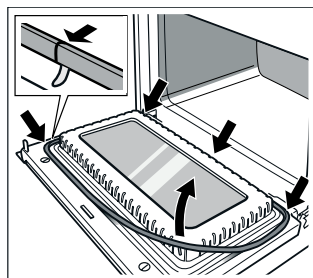
Výmena tesnenia dvierok

Ak je tesnenie dvierok poškodené, je potrebné vymeniť ho. Náhradné tesnenie pre Váš spotrebič získate v zákazníckom servise. Uveďte E-číslo a FD-číslo Vášho spotrebiča.

⚠ Nebezpečenstvo vážneho poškodenia zdravia!

Nikdy nepoužívajte spotrebič, keď je tesnenie dvierok poškodené. Mohla by unikať mikrovlnná energia. Spotrebič používajte až po jeho oprave.

1. Otvorte dvierka spotrebiča.
2. Vytiahnite staré tesnenie dvierok.
3. Na tesnení dvierok je 5 háčikov. Pomocou týchto háčikov zaveste nové tesnenie na dvierka spotrebiča.



Upozornenie: Miesto nárazu na tesnenie dvierok dolu v strede je technicky podmienené.

Zákaznícky servis

V prípade opravy Vášho spotrebiča, je tu pre Vás náš zákaznícky servis. Nájďeme vhodné riešenie a zabránime zbytočným výjazdom technika.

E-číslo a FD-číslo

Aby sme Vám mohli kvalifikovane pomôcť, pri telefonáte uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.). Typový štítok s číslami nájdete v spotrebiči. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si hneď tu zapísať údaje Vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

E-Nr.

FD-Nr.

Zákaznícky servis ☎:

Dbajte na to, že výjazd technika zo zákazníckeho servisu musíte, v prípade chybnej obsluhy spotrebiča, uhradiť aj počas záruky.

Kontaktné údaje najbližšieho zákazníckeho servisu vo všetkých krajinách nájdete tu alebo v priloženom zozname zákazníckych stredísk.

Dôverujte odbornosti výrobcu. Tak zaistíte, že oprava bude vykonaná vyškoleným servisným technikom, ktorý je pre Váš spotrebič vybavený originálnymi náhradnými dielmi.

Tento spotrebič zodpovedá norme EN 55011 príp. CISPR 11. Je výrobkom skupiny 2, triedy B.

Skupina 2 znamená, že sú vytvárané mikrovlny za účelom ohrievania jedla. Trieda B stanovuje, že spotrebič je vhodný na použitie v domácnosti.

Energia a životné prostredie

Tu nájdete tipy, ako s Vaším spotrebičom ušetríte ešte viac energie a ako spotrebič správne zlikvidujete.

Úspora energie

Spotrebič zahrejte iba vtedy, keď je to v recepte alebo v tabuľkách návodu na obsluhu uvedené.

Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto formy dobre prijímajú teplo.

Počas pečenia otvárajte dvierka spotrebiča čo najmenej.

Viac koláčov pečte ak je to možné ihneď 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 využiť zvyškové teplo.

Ekologická likvidácia



Obal zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG týkajúcej sa elektrických a elektronických starých spotrebičov (waste electrical and electronic equipment WEEE). Táto smernica upravuje spätný odber a recykláciu starých spotrebičov v rámci EÚ.

Programová automatika

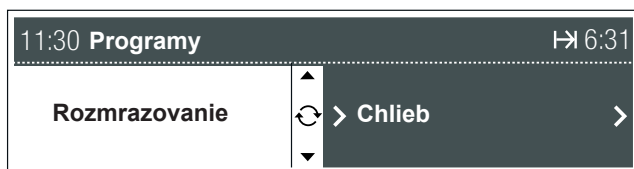
Pomocou programovej automatiky môžete jednoducho pripravovať dusené jedlo. Zvolíte program a zadáte váhu Vášho jedla. Optimálne nastavenie prevezme programová automatika.

Zvoľte program

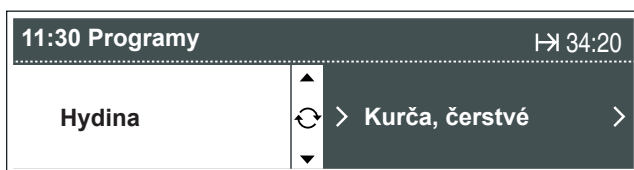
Príklad na obrázku: Vyberte a nastavte program pre 1 kg čerstvých kúsok kurčiat.

1. Stlačte tlačidlo **P**.

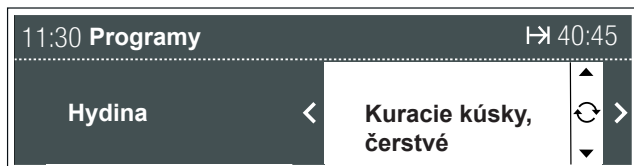
Zobrazí sa prvá programová skupina a prvý program.



2. Otočným voličom vyberte programovú skupinu.



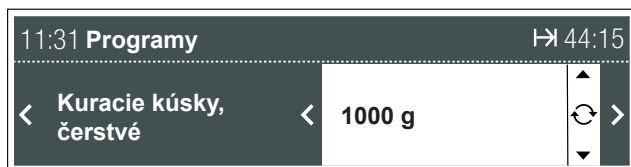
3. Stlačte tlačidlo **□** a otočným voličom vyberte program.



4. Stlačte tlačidlo **□**.

Pre zvolený program sa zobrazí navrhovaná hmotnosť.

5. Otočným voličom nastavte hmotnosť. Čas trvania programu sa zobrazí v stavovom riadku. Keď teraz opäť stlačíte tlačidlo , prejdete na individuálnu úpravu. Môžete ovplyvniť výsledok programu. Viď „Individuálna úprava“ v závere.



6. Stlačte tlačidlo .

Spustí sa program. Čas trvania  plyní viditeľne v stavovom riadku.

Program je ukončený

Zaznie akustický signál. Spotrebič už nehreje. Signál môžete predčasne zrušiť stlačením tlačidla . V stavovom riadku sa zobrazí  0:00.

Prerušenie programu

Držte stlačené tlačidlo , kým sa v stavovom riadku nezobrazí „Voľba funkcie“. Môžete opäť nastaviť.

Vyvolanie informácií

Pred štartom krátko stlačte tlačidlo . Zobrazia sa rôzne informácie k programom. Pre každú informáciu opäť krátko stlačte tlačidlo .

Presunutie času ukončenie

Pri niektorých programoch nie je možné presunúť čas ukončenia. Viď kapitola Časové funkcie.

Individuálne prispôsobenie

Pokiaľ výsledok tepelnej úpravy nevyhovuje Vaším predstavám, môžete ho nabudúce prispôbiť Vaším požiadavkám.

Nastavte tak, ako je popísané v bode 1 až 5.

Stlačte tlačidlo  a otočným voličom presuňte políčko, ktoré svieti.

-  +

doleva = výsledok varenia bude slabší.

doprava = výsledok varenia bude silnejší.

Tlačidlom ^{start}_{stop} spustíte.
Čas trvania pre program sa zmení.

Rozmrazovanie a varenie s programovou automatikou

Upozornenie

- Vyberte potraviny z obalu a odvážte ich. Pokiaľ nemôžete zadať presnú hmotnosť, zaokrúhlite smerom hore alebo dolu.
- Pre programy používajte iba nádoby vhodné k mikrovlnnému ohrevu, napr. zo skla alebo keramiky. Pritom dodržiavajte pokyny na prípravu v programovej tabuľke.
- Potraviny vložte do studenej rúry na pečenie.
- Tabuľku vhodných potravín s rozsahom hmotnosti a požadovaným príslušenstvom nájdete na konci pokynov.
- Nastavenie hmotnosti mimo hmotnostný rozsah nie je možné.
- Pri viacerých jedlách budete počuť po krátkom čase signál. Jedlo otočte alebo premiešajte.

Rozmrazovanie

Upozornenie

- Potraviny zmrazujte a skladujte ak je to možné na plocho a rozdelené do porcií pri -18 °C.
- Položte zmrazené potraviny na plochú nádobu, napr. na sklenený alebo porcelánový tanier. Žemle položte priamo na rošt.
- Citlivé alebo odstavajúce časti zakryte kúskom hliníkovej fólie. Dajte pozor na to, aby sa hliníková fólia nedotýkala okolitých stien.
- Po rozmrazení nechajte potraviny ešte 15 až 90 minút rozmrazovať kvôli vyrovnaniu teploty.
- Pri rozmrazovaní mäsa, hydiny alebo rýb vzniká tekutina. Túto pri otáčaní odstráňte a v žiadnom prípade sa už nesmie používať alebo prísť do styku s inými potravinami.

- Hovädzie, jahňacie alebo bravčové mäso položte najskôr masťou stranou dolu na nádobu.
- Chlieb rozmrazujte len v potrebnom množstve. Rýchlo osychá.
- Už rozmrazené mleté mäso po otočení odstráňte.
- Celú hydinu položte do nádoby prsnou stranou dolu, kúsok hydiny kožou dolu. Nožičky a krídla zakryte malými kúskami hliníkovej fólie.
- Pri celej rybe zakryte chvostovú plutvu hliníkovou fóliou, pri filé z rýb okrajové oblasti a pri kotlete z rýb odstavajúce konce.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Nádoba / príslušenstvo, výška zasunutia
Rozmrazovanie			
Pšeničný chlieb		0,10 - 0,60	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Celozrnný chlieb***		0,20 - 1,50	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Žemle		0,05 - 0,45	rošt, výška zasunutia 1
Koláč, suchý*	trený koláč bez glazúry a polevy, kysnutý koláč	0,20 - 1,50	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Koláč, šťavnatý	trený koláč s ovocím bez polevy, glazúry alebo želatíny, bez krému alebo šľahačky	0,20 - 1,20	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Mleté mäso*	hovädzie, jahňacie, bravčové mleté mäso	0,20 - 1,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Hovädzie mäso**	hovädzie, teľacie mäso, steak	0,20 - 2,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Bravčové mäso**	krkovička bez kostí, roláda, rezeň, guláš	0,20 - 2,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Jahňacie mäso**	jahňacie stehná, jahňacie plece, jahňacia rolka	0,20 - 2,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Hydina vcelku**	kurča, kačka	0,70 - 2,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Časti hydiny**	kuracie stehná, polka kuraťa, husie stehná, husie prsia, kačacie prsia	0,20 - 1,20	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1

* Signál na otočenie po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

** Signál na otočenie po uplynutí 1/3 a 2/3 času tepelnej úpravy.

*** Signál na otočenie po uplynutí 2/3 času tepelnej úpravy.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Nádoba / príslušenstvo, výška zasunutia
Rozmrazovanie			
Ryba, vcelku **	pstruh, treska,	0,20 - 1,20	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Rybie filé **	filé zo šťuky, tresky, lososa, ostriež morského, zubáča	0,20 - 1,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Rybna kotleta **	kotleta z tresky, šťuky, lososa	0,20 - 1,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1

* Signál na otočenie po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

** Signál na otočenie po uplynutí 1/3 a 2/3 času tepelnej úpravy.

*** Signál na otočenie po uplynutí 2/3 času tepelnej úpravy.

Varenie

Zelenina

Pokyny

- Čerstvá zelenina:
Krájajte na rovnako veľké kúsky. Na každých 100 g pridajte 2 lyžice vody.
- Mrazená zelenina:
Vhodná je len blanšírovaná, nie predvarená zelenina. Zmrazená zelenina so smotanovou omáčkou nie je vhodná. Pridajte 1 až 3 lyžice vody. Ku špenátu a k červenej kapuste vodu nepridávajte.
- Po ukončení programu nechajte zeleninu ešte cca 5 minút odležať.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Nádoba / príslušenstvo, výška zasunutia
Zelenina			
Varenie čerstvej zeleniny*	karfiol, brokolica, mrkva, kaleráb, pór, paprika, cuketa	0,20 - 1,00	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Varenie mrazenej zeleniny*	karfiol, brokolica, mrkva, kaleráb, červená kapusta, špenát	0,20 - 1,00	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1

* Signál na zamiešanie po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

Zemiaky

Pokyny

- Varené zemiaky: Nakrájajte rovnako veľké kúsky. Pre 100 g zemiakov pridajte dve polievkové lyžice vody a trochu soli.
- Lúpané zemiaky: Používajte rovnako veľké zemiaky. Zemiaky umyte a šupku niekoľkokrát prepichnete. Ešte vlhké ich dajte do nádoby bez vody.
- Po ukončení programu zemiaky nechajte ešte cca 5 minút odležať. Vzniknutú vodu predtým vylejte.
- Gratinované zemiaky naukladajte do 3 až 4 cm výšky do plochej nádoby.
- Nákyp nechajte po ukončení programu ešte 5 až 10 minút odležať v spotrebiči.
- Hranolčky, krokety a rōsti musia byť vhodné na prípravu v rúre na pečenie.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Nádoba / príslušenstvo, výška zasunutia
Zemiaky			
Varené zemiaky*	Zemiaky typu A, B, C	0,20 - 1,00	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Lúpané zemiaky*	Zemiaky typu A, B, C	0,20 - 1,00	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Gratinované zemiaky, čerstvé		0,50 - 3,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 2
Hranolčky, mrazené**		0,20 - 0,60	univerzálna panvica, výška zasunutia 2
Krokety, mrazené**		0,20 - 0,70	univerzálna panvica, výška zasunutia 2
Rōsti, mrazené**		0,20 - 0,80	univerzálna panvica, výška zasunutia 2

* Signál na zamiešanie po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

** Signál na otočenie po uplynutí 2/3 času tepelnej úpravy.

Obilninové produkty

Pokyny

- Obilninové produkty veľmi penia. Pre varenie produktu preto vždy použite vysokú nádobu s pokrievkou. Nastavte váhu surového obilninového jedla (bez tekutiny).
- Ryža:
Nevarte ryžu vo varných sáčkoch. K ryži pridajte dva až dva a pol krát väčšie množstvo vody.
- Polenta:
Pre polentu používajte podľa hrubosti múky dva až trikrát väčšie množstvo vody.
- Kuskus:
Pridajte dvojité množstvo tekutiny.
- Pšeno:
Pridajte dva až dva a pol krát väčšie množstvo vody.
- Nechajte zrno po ukončení programu ešte cca 5 až 10 minút odležať.

Programová skupina Program	Hmotnostný rozsah v kg	Nádoba / príslušenstvo, výška zasunutia
Obilninové produkty		
Dlhozrnná ryža*	0,10 - 0,50	vysoká uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Ryža Basmati*	0,10 - 0,50	vysoká uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Celozrnná ryža*	0,10 - 0,50	vysoká uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Polenta***	0,10 - 0,50	vysoká uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Kuskus**	0,10 - 0,50	vysoká uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Pšeno*	0,10 - 0,50	vysoká uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1

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

** Signál na zamiešanie po uplynutí 1-2 minút.

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

Nákyp

Pokyny

- Jedlo postavte v nádobe vhodnej pre mikrovlny na rošt.
- Pikantný alebo sladký nákyp rozdeľte do výšky cca 5 cm do nádoby.
- Gratinované zemiaky rozdeľte v plochej nádobe do výšky 3 až 4 cm.
- Gratinované zemiaky nechajte po ukončení programu ešte 5 až 10 minút odležať.

Programová skupina Program	Hmotnostný rozsah v kg	Nádoba / príslušenstvo, výška zasunutia
Nákyp		
Bolonské lasagne, mrazené	0,40 - 1,00	odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Cannelloni, mrazené	0,40 - 1,00	odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Makarónový nákyp, mrazený	0,40 - 1,00	odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Nákyp, pikantný, varené prísady	0,40 - 3,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 2
Nákyp, sladký	0,50 - 1,80	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Gratinované zemiaky, čerstvé	0,50 - 3,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 2

Mrazené produkty

Pokyny

- Použite predpečenú, mrazenú pizzu alebo pizza-bagety.
- Hranolčky, krokety a rōsti musia byť vhodné na prípravu v rúre na pečenie.
- Jarné rolky alebo mini jarné rolky musia byť vhodné na prípravu v rúre na pečenie.
- Dajte pozor na to, aby mrazené jedlo neležalo cez seba.

Programová skupina Program	Hmotnostný rozsah v kg	Nádoba / príslušenstvo, výška zasunutia
Nákyp		
Pizza, tenký korpus	0,30 - 0,50	univerzálna panvica, výška zasunutia 1
Pizza, hrubý korpus	0,40 - 0,60	univerzálna panvica, výška zasunutia 1
Mini-Pizza	0,10 - 0,60	univerzálna panvica, výška zasunutia 1
Pizza-bagety, predpečené	0,10 - 0,75	univerzálna panvica, výška zasunutia 1
Hranolčky*	0,20 - 0,60	univerzálna panvica, výška zasunutia 2
Krokety*	0,20 - 0,70	univerzálna panvica, výška zasunutia 2
Rōsti*	0,20 - 0,80	univerzálna panvica, výška zasunutia 2
Bolonské lasagne	0,40 - 1,00	odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Cannelloni	0,40 - 1,00	odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Makarónový nákyp	0,40 - 1,00	odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Jarné rolky**	0,10 - 1,00	univerzálna panvica, výška zasunutia 2
Mini-jarné rolky**	0,10 - 0,60	univerzálna panvica, výška zasunutia 2
Rybie prsty*	0,20 - 0,90	univerzálna panvica, výška zasunutia 2
Obalované sépiové krúžky *	0,20 - 0,50	univerzálna panvica, výška zasunutia 2

* Signál na otočenie po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.

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

Hydina

Pokyny

- Položte kurča alebo kapúna prsnou stranou dolu do nádoby.
- Položte kúsky kurčaťa kožou smerom hore do nádoby.
- Kuracie prsia varte bez kože. Ku kuraciemu prsu pridajte 100 až 150 ml. Pokiaľ je potrebné, po otočení pridajte opäť 50 až 100 ml tekutiny.
- Morčacie prsia nechajte po ukončení programu ešte 10 minút odležať.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Nádoba / príslušenstvo, výška zasunutia
Hydina			
Kurča, čerstvé*	celé kurča	0,80 - 1,80	vysoká uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Kuracie časti, čerstvé	kuracie stehná, polka kuraťa	0,40 - 1,20	vysoká uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Kapún, čerstvý*		1,50 - 3,00	vysoká uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Morčacie prsia, čerstvé**	morčacie prsia bez kože	0,80 - 2,00	vysoká uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1

* Signál na otočenie celého kuraťa po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.

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

Mäso

Pokyny

- Rostbeef varte najskôr masťou stranou dolu.
- Hovädzie, teľacie mäso, teľacia noha, jahňacie stehná a bravčové mäso:
Mäso by malo dno nádoby zakrývať z dvoch tretín. Pridajte 50 až 100 ml tekutiny na pečenie. Keď je to potrebné, pridajte po otočení ešte 50 až 100 ml vody.
- Ku sekanej pridajte 50 až 100 ml tekutiny.
- Mäso nechajte po ukončení programu ešte 10 minút uležať.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Nádoba / príslušenstvo, výška zasunutia
Hovädzie mäso			
Dusené mäso, čerstvé**		0,80 - 2,00	vysoká uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Roastbeef, médium*	roastbeef vysoký 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Roastbeef, anglický*	roastbeef vysoký 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Sekaná	vysoká cca 8 cm	0,80 - 1,50	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Španielske vtáčiky		0,50 - 3,00	vysoká uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Telacie mäso			
Mäso, čerstvé*	horný šál, orech	0,80 - 2,00	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Stehná s kosťou, čerstvé		0,80 - 3,00	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
„Osso buco“		0,80 - 3,00	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Bravčové mäso			
Krkovica, čerstvá, bez kosti***		0,80 - 2,00	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Krkovica, čerstvá, s kosťou*		0,80 - 2,50	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Mäso s krustou, čerstvé		0,80 - 2,00	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Sekaná	vysoká cca 8 cm	0,80 - 1,50	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Rolované mäso, čerstvé*		1,00 - 3,00	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Jahňacie mäso			
Stehná, čerstvé, bez kosti médium*		0,80 - 2,00	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Stehná, čerstvé, s kosťou, prepečené*		0,80 - 2,00	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Sekaná	vysoká cca 8 cm	0,80 - 1,50	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1

* Signál na otočenie po uplynutí 1/2 času.

** Signál na otočenie po uplynutí 1/3 a 2/3 času.

*** Signál na otočenie po uplynutí 2/3 času.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Nádoba / príslušenstvo, výška zasunutia
Divina			
Jelenie mäso, čerstvé*		0,50 - 3,00	vysoká uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Srncie stehná, bez kostí, čerstvé***		0,50 - 2,50	vysoká uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Zajačie stehná, s kosťou, čerstvé***		0,50 - 1,50	vysoká uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Mäso z diviaka, čerstvé***		0,50 - 2,50	vysoká uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Králik, čerstvý		0,50 - 2,00	vysoká uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1

* Signál na otočenie po uplynutí 1/2 času.

** Signál na otočenie po uplynutí 1/3 a 2/3 času.

*** Signál na otočenie po uplynutí 2/3 času.

Ryby

Pokyny

- Celá ryba, čerstvá:
Pridajte 1 až 3 polievkové lyžice vody alebo citrónovej šťavy.
Rybí filé, čerstvé:
Pridajte 1 až 3 polievkové lyžice vody alebo citrónovej šťavy.
- Obaľované sépiové krúžky, mrazené:
Musia byť vhodné na prípravu v rúre na pečenie.

Programová skupina Program	Hmotnostný rozsah v kg	Nádoba / príslušenstvo, výška zasunutia
Celá ryba, čerstvá, dusená	0,30 - 1,10	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Čerstvé rybí filé, dusené	0,20 - 1,00	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Rybí prsty*	0,20 - 0,90	univerzálna panvica, výška zasunutia 2
Sépiové krúžky, mrazené *	0,20 - 0,50	univerzálna panvica, výška zasunutia 2

* Signál na otočenie po uplynutí 2/3 času tepelnej úpravy.

Sekaná a jedlo z jedného hrnca**Pokyny**

Pridajte ku sekanej 50 až 100 ml tekutiny.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Nádoba / príslušenstvo, výška zasunutia
Sekaná			
Z čerstvého hovädzieho mäsa	vysoká cca 8 cm	0,80 - 1,50	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Z čerstvého bravčového mäsa	vysoká cca 8 cm	0,80 - 1,50	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Z čerstvého zmiešaného mäsa	vysoká cca 8 cm	0,80 - 1,50	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Z čerstvého jahňacieho mäsa	vysoká cca 8 cm	0,80 - 1,50	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Jedlo z jedného hrnca*			
Guláš		0,30 - 2,00	vysoká uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Španielske vtáčiky		0,50 - 3,00	vysoká uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1

* Nastavte hmotnosť mäsa

Testovali sme pre Vás v kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber jedla a vhodné nastavenie. Je tu uvedené, aký druh ohrevu, aká teplota a aký výkon mikrovln je pre príslušné jedlo najvhodnejší. Dozviete sa, ktoré príslušenstvo máte použiť a do akej výšky je potrebné ho zasunúť. Dostanete od nás typy k nádobám a na prípravu jedla.

Pokyny

- Hodnoty uvedené v tabuľkách platia vždy pre studený a prázdny varný priestor. Predhrievajte iba vtedy, keď je to v tabuľkách uvedené. Pred použitím odstráňte z varného priestoru všetko príslušenstvo, ktoré nepotrebujete.
- Papier na pečenie ukladajte na príslušenstvo až po predhriatí.
- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností potravín.
- Používajte príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky. Dopĺňajúce príslušenstvo získate ako špeciálne príslušenstvo v špecializovanej predajni alebo v zákazníckom servise.
- Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo nádoby z varného priestoru používajte vždy chňapku.

Rozmrazovanie, zahrievanie a varenie s mikrovlnami

V nasledujúcich tabuľkách nájdete množstvo možnosti a nastavovacích hodnôt pre mikrovlnný ohrev.

Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Závisia od nádoby, kvality, teploty a vlastností potravín.

V tabuľkách je často uvedené časové rozmedzie. Nastavte najskôr kratší čas a v prípade potreby ju predĺžte.

Môže sa stať, že máte iné množstvo, ako je uvedené v tabuľkách. Preto platí základné pravidlo:

Dvojité množstvo – takmer dvojnásobný čas trvania,
polovičné množstvo - polovičný čas trvania.

Vsuňte rošt do výšky 1. Nádobu postavte do stredu. Tak sa môžu mikrovlny dostať na jedlo zo všetkých strán.

Rozmrazovanie

Pokyny

- Zmrazené potraviny ukladajte v otvorenej nádobe na dno rúry na pečenie.
- Citlivé časti, ako napr. stehná alebo krídla kurčat'a alebo masné okrajové časti mäsa, môžete zakryť malými kúskami hliníkovej fólie. Fólia sa nesmie dotýkať stien spotrebiča. Po uplynutí polovice času rozmrazovania môžete fóliu zložiť.
- Jedlo medzitým jeden až dvakrát obráťte, popr. zamiešajte. Veľké kusy by ste mali obrátiť viackrát. Pri obracaní odstráňte rozmrazenú tekutinu.
- Rozmrazené potraviny nechajte pri izbovej teplote ešte 10 – 60 minút odstáť, aby sa teplota vyrovnala. Pri hydine môžete potom vybrať vnútornosti.

Rozmrazovanie	Hmotnosť	Mikrovlnný výkon vo wattoch, čas rozmrazovania v minútach	Pokyny
Mäso v celku hovädzie, teľacie alebo bravčové (s kosťou a bez kosti)	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, 25-30 min.	
Mäso na kúsky alebo plátky – hovädzie, teľacie alebo bravčové	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	Pri obrátení od seba oddelte 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 vyberte.
	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 min.	
Hydiny alebo časti	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13-18 min.	Niekoľkokrát 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 vzniknutú tekutinu.
Rybie filé, rybia kotleta alebo rybie plátky	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Oddelte od seba rozmrazené časti.
Ryba vcelku	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, 8-15 min.	Niekoľkokrát opatrne premiešajte.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
Ovocie, napr. maliny	300 g	180 W, 5-10 min.	Niekoľkokrát opatrne premiešajte, rozmrazené časti od seba oddelte.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Maslo, rozmrazovanie	125 g	90 W, 7-9 min.	Úplne odstráňte obal.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Chlieb vcelku	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Niekoľkokrát obráťte.
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	
Koláč, suchý, napr. trený	500 g	90 W, 10-15 min.	Len pre koláče bez polevy, šľahačky alebo krému. Jednotlivé kúsky koláča od seba oddelte.
	750 g	180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min.	
Koláč, šťavnatý, 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 zmrazeného jedla

Pokyny

- Vyberte jedlo z obalu. V nádobe k mikrovlnnému ohrevu sa ohreje rýchlejšie a rovnomernejšie. Jednotlivé časti jedla sa môžu ohrievať rôzne rýchlo.
- Jedlá plochého tvaru sa varia rýchlejšie ako vysoké. Preto rozdeľujte jedlo v nádobe na čo najväčšiu plochu. Potraviny by sa nemali vrstviť nad seba.
- Jedlo vždy prikrývajte. Ak nemáte pre svoju nádobu vhodnú pokrievku, použite tanier alebo špeciálnu fóliu pre mikrovlnný ohrev.
- Jedlo by sa malo priebežne dvakrát až trikrát zamiešať, popr. obrátiť.
- Po zahriatí nechajte jedlo kvôli vyrovnaní teploty ešte 2 - 5 minút odstáť.
- Pri vyťahovaní vždy používajte chňapku.
- Vlastná chuť jedla zostáva naďalej zachovaná. Preto môžete striedmo používať soľ a korenie.

Rozmrazovanie, ohrievanie alebo varenie mrazeného jedla	Hmotnosť	Mikrovlnný výkon vo wattoch, čas tepelnej úpravy v minútach	Pokyny
Menu, jedlo na tanieri, hotové jedlo	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Vyberte jedlo z obalu a zakryte ho.
Polievky	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. guláš	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 lyžičku vody.
	600 g	600 W, 13-18 min.	
Špenát so smotanou	450 g	600 W, 11-16 min.	Pripravujte bez pridania vody.

Nebezpečenstvo oparenia!

Pri ohrievaní tekutiny môže dôjsť k oneskoreniu varu. To znamená, že bola dosiahnutá teplota varu, bez toho aby začali stúpať typické bubliny. Už pri sebamenšom otrase nádoby môže tekutina náhle prudko vyvrieť alebo vystriechnúť. Pri ohrievaní tekutiny vždy vkladajte do nádoby čajovou lyžičku. Zabráňte tak oneskoreniu varu.

Pozor!

Kov – napr. lyžička v pohári – musí byť vo vzdialenosti aspoň 2 cm od stien spotrebiča a vnútornej strany dvierok. Iskry by mohli zničiť vnútorné sklo dvierok.

Pokyny

- Vyberte hotové jedlo z obalu. V nádobe vhodnej k mikrovlnnému ohrevu sa ohreje rýchlejšie a rovnomernejšie. Jednotlivé zložky jedla sa môžu ohrievať rôzne rýchlo.
- Jedlo vždy prikryvajte. Pokiaľ nemáte pre nádobu vhodnú pokrievku, použite tanier alebo špeciálnu fóliu pre mikrovlnný ohrev.
- Jedlo priebežne zamiešajte, popr. obráťte. Kontrolujte teplotu.
- Po zahriatí nechajte jedlo kvôli vyrovnaniu teploty ešte 2 - 5 minút odstáť.
- Pri vyberaní jedla z rúry používajte vždy chňapku.

Ohrievanie jedla	Hmotnosť	Mikrovlnný výkon vo wattoch, čas tepelnej úpravy 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	1000 W, 1-3 min	Pozor! Do nádoby vložte lyžičku. Alkoholické nápoje neohrievajte dlho. Občas skontrolujte teplotu.
	300 ml	1000 W, 3-4 min.	
	500 ml	1000 W, 4-5 min.	
Detská výživa, napr. fľaša s mliekom	50 ml	360 W, ½-1 min.	Fľašu bez cumlíka postavte na dno varného priestoru. Po ohriatí obsah vždy dobre pretrepte. Bezpodmienečne skontrolujte teplotu!
	100 ml	360 W, 1-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Polievka 1 miska, 2 misky, 4 misky	175 g	1000 W, 1½-2 min.	-
	à 175 g	1000 W, 2-4 min.	
	à 175 g	1000 W, 4-6 min.	
Plátky alebo kúsky mäsa v omáčke, napr. guláš	500 g	600 W, 7-10 min.	Zakrytá nádoba.
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

Pokyny

- Jedlo v plochom tvare sa varí rýchlejšie ako vysoké. Jedlo ukladajte do nádoby ak je to možné v plochom tvare. Potraviny by sa nemali vrstviť cez seba.
- Jedlo varte v uzatvorenej nádobe. Keď nemáte vhodnú pokrievku, použite tanier alebo špeciálnu fóliu pre mikrovlnný ohrev.
- Vlastná chuť jedla zostáva naďalej zachovaná. Preto môžete používať soľ a korenie striedmo.
- Po zahriatí nechajte jedlo kvôli vyrovnaní teploty ešte 2 - 5 minút odstáť.
- Na vyťahovanie jedla z rúry používajte vždy chňapku.

Varenie jedla	Hmotnosť	Mikrovlnný výkon vo wattoch, čas tepelnej úpravy v minútach	Pokyny
Celé kurča, čerstvé, bez vnútorností	1,5 kg	600 W, 25-30 min.	Po uplynutí polovice času tepelnej úpravy obráťte.
Rybie filé, čerstvé	400 g	600 W, 8-13 min.	-
Zelenina, čerstvá	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 zemiakov pridajte 1 - 2 polievkové lyžice vody a občas 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. Použite vysokú zakrytú nádobu.
	250 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	
Sladké jedlo, napr. puding (práškový)	500 ml	600 W, 5-8 min.	Puding v priebehu ohrevu 2 - 3 krát dobre zamiešajte metličkou na sneh.
Ovocie, kompót	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Popcorn z mikrovlnky

Pokyny

- Používajte žiaruvzdorné, ploché sklenené nádoby, napr. veko nákybovej formy, sklenený tanier alebo sklenenú pyrexovú misu.
- Nádobu vždy postavte na rošt do výšky 1.
- Nepoužívajte porcelán alebo veľmi hlboké taniere.
- Nastavte, ako je uvedené v tabuľke. Podľa produktu a množstva môže byť potrebná úprava času trvania.
- Aby sa popcorn nepripálil, vyberte po 90 sekundách nakrátko sáčok s popcornom a pretrepte ho. Opatrne horúce!

Nebezpečenstvo popálenia!

- Otvorte opatrne sáčok s popcornom, môže unikať horúca para.
- Nikdy nenastavujte plný mikrovlnný výkon.

	Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Mikrovlnný výkon vo wattoch, čas tepelnej úpravy v minútach
Popcorn z mikrovlnky	1 sáčok à 100 g	nádoba, rošt	1	600 W, 4 min.

Tipy na mikrovlnnú prevádzku

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 veľmi 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 vyššia 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 zvonku prehriate, zatiaľ čo v strede ešte nie je rozmrznuté.	Nabudúce zvolte kratší čas tepelnej úpravy alebo nižší mikrovlnný výkon. Väčšie množstvo jedla častejšie obracajte.

Koláče a pečivo

K tabuľkám

Pokyny

- Časové údaje platia pre vsunutie do chladnej rúry.
- Teplota a čas pečenia sú závislé od vlastností a množstva cesta. Z tohto dôvodu sú v tabuľkách uvedené rôzne oblasti. Začnite s nižšou hodnotou teploty a nabudúce nastavte, ak je to nevyhnutné, vyššiu. Nižšia teplota poskytuje rovnomernejšie zhnednutie.
- Dodatočné informácie nájdete v „Tipoch na pečenie“ za tabuľkami.
- Koláčovú formu postavte vždy do stredu roštu.

Formy na pečenie

Pokyn: Najlepšie sú vhodné tmavé formy na pečenie z kovu.

-  horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  intenzívny ohrev

Koláče vo forme	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas pečenia v minútach
Trený koláč, jednoduchý	vencovitá/ truhlíková forma	1		160-180	90 W	30-40
Trený koláč, jemný (napr. pieskový)	truhlíková forma	1		150-170	-	60-80
Tortový korpus z treného cesta	forma na ovocnú tortu	2		160-180	-	25-35
Jemný ovocný koláč z treného cesta	otváracia/ bábovková forma	1		160-180	90 W	30-40
Píškotový korpus, 2 vajcia	forma na ovocnú tortu	1		150-160	-	20-25
Píškotová torta, 6 vajec**	tmavá otváracia forma	1		170-180	-	30-40
Korpus z krehkého cesta s okrajom	tmavá otváracia forma	1		170-190	-	30-40
Ovocný alebo tvarohový koláč s korpusom z krehkého cesta*	tmavá otváracia forma	2		160-170	180 W	30-40
Švajčiarsky koláč	tmavá otváracia forma	1		190-200	-	40-50
Bábovka	bábovková forma	1		160-180	90 W	30-40
Orechový koláč	tmavá otváracia forma	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, tenké cesto, málo obložená**	gufatý plech na pizzu	1		220-240	-	15-20
Pikantné koláče	tmavá otváracia forma	1		180-200	-	50-60

* Koláče nechajte cca 20 minút v rúre na pečenie vychladnúť.

** Rúru na pečenie predhrejte.

-  horný/dolný ohrev
-  3D-horúci vzduch
-  horúci vzduch
-  intenzívny ohrev

Koláče na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas pečenia v minútach
Trené cesto so suchou oblohou	univerzálna panvica	2		160-180	-	25-35
Trené cesto so suchou oblohou	univerz. panvica + smaltový 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	univerz. panvica + smaltový plech na pečenie*	1 3		160-180	-	50-60
Kysnuté cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	univerzálna panvica	2		170-190	-	45-55
Krehké cesto so šťavnatou oblohou	univerz. panvica + smaltový plech na pečenie*	1 3		160-180	-	50-60
Krehké cesto so suchou oblohou	univerzálna panvica	2		160-180	-	23-35
Krehké cesto so suchou oblohou	univerz. panvica + smaltový 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
Piškótová roláda, predhrejte	univerzálna panvica	2		170-190	-	10-20
Kysnutá vianočka z 500 g múky	univerzálna panvica	2		160-180	-	40-50
Štola z 500 kg múky	univerzálna panvica	2		150-170	-	60-70
Štola z 1 kg múky	univerzálna panvica	2		140-150	-	65-75

Koláče na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas pečenia v minútach
Závin, sladký	univerzálna panvica	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	univerzálna panvica	1		210-230	-	25-35
Pizza	univerz. panvica + smaltový plech na pečenie*	1 3		180-200	-	40-50
Slaný koláč, predhrejte	univerzálna panvica	2		240-240	-	15-20

* Smaltovaný plech na pečenie získate ako špeciálne príslušenstvo v špecializovanom obchode.

■  horný/dolný ohrev

■  3D-horúci vzduch

Malé pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas pečenia v minútach
Cukrovinky	univerzálna panvica	2		150-170	20-30
Cukrovinky	univerz. panvica + smaltový plech na pečenie*	1 3		140-160	30-40
Makrónky	univerzálna panvica	2		120-140	35-45
Makrónky	univerz. panvica + smaltový plech na pečenie*	1 3		110-130	40-50
Bezé (penové cukrovinky)	univerzálna panvica	2		80-100	90-110
Muffiny	plech na muffiny na rošte	2		160-180	35-45
Muffiny	1 plech na muffiny na univerzálnej panvici + 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	25-25
Pečivo z lístkového cesta	univerz. panvica + smaltový plech na pečenie*	1 3		170-190	30-40
Pečivo z kysnutého cesta	univerzálna panvica	2		200-220	20-30

* Smaltovaný plech na pečenie získate ako špeciálne príslušenstvo v špecializovanom obchode.

■  horný/dolný ohrev

■  horúci vzduch

Pokyn: Predhrejte rúru na pečenie.

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas pečenia v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2		300 + 170	10 15-25
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2		300 + 170	10 40-50
Chlebová placka	univerzálna panvica	2		220-240	15-20
Žemle	univerzálna panvica	2		200-220	20-30
Žemle z kysnutého cesta, sladké	univerzálna panvica	2		190-210	15-25

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľkách na pečenie.
Chcete použiť formu na pečenie zo silikónu, skla, umelej hmoty alebo keramiky.	Forma musí byť žiaruvzdorná do 250 °C. V týchto formách koláče toľko nezozlatnú. Ak ku konvenčnému ohrevu zapnete ešte mikrovlnný výkon, skráťte tak čas pečenia oproti údajom v tabuľke.
Ako zistíte, či je trený koláč prepečený.	Asi 10 minút pred koncom času pečenia uvedeného v recepte pichnite drevenou špajľou do najvyššieho miesta koláča. Pokiaľ špajľa zostane suchá, koláč je hotový.
Koláč sa zrazil.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo zvolte o 10 stupňov nižšiu teplotu. Dodržiavajte taktiež čas miesenia cesta uvedený v recepte.
Koláč je v strede vyšší ako 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 prepichujte špáradlom a pokvapkajte ovocnou šťavou alebo alkoholom. Nabudúce zvýšte teplotu o 10 stupňov a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (vlhký, miestami so zvyškom vody).	Nabudúce použite menej tekutiny a pečte koláč pri nižšej teplote o niečo dlhšie. Pri koláčoch so šťavnatou hornou vrstvou predpečte najskôr korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a až potom ho obložte. Postupujte podľa receptu a dodržiavajte uvedený čas pečenia.
Koláč nejde vyklopiť z formy.	Po upečení nechajte koláč ešte 5 až 10 minút vychladnúť, potom sa dá ľahšie vyklopiť. V opačnom prípade uvoľnite okraje koláča opatrne nožom. Koláč obráťte a formu niekoľkokrát zakryte mokrou utierkou. Nabudúce formu dobre vymažte a posypte 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 varného priestoru. Každá nádoba a každá časť príslušenstva ovplyvňuje nameranú hodnotu, takže pri každom vlastnom meraní zistíte odchýlku.
Medzi formou a roštom sa tvoria iskry.	Uistite sa, že je forma čistá. Zmeňte jej polohu vo vnútornom priestore rúry na pečenie. Ak to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlnného výkonu. Čas pečenia sa potom predĺži.

Pečenie a grilovanie

K tabuľkám

Teplota a čas pečenia sú závislé od vlastností a množstva cesta. Z tohto dôvodu sú v tabuľkách uvedené rôzne oblasti. Začnite s nižšou hodnotou teploty a nabadúce nastavte, ak je to nevyhnutné, vyššiu.

Dodatočné informácie nájdete v „Tipoch na pečenie a grilovanie“ na konci tabuliek.

Nádoby

Môžete používať akékoľvek žiaruvzdorné nádoby vhodné pre mikrovlnný ohrev. Kovové formy na pečenie sú vhodné len na pečenie bez mikrovln.

Nádoba sa môže zahriať na veľmi vysokú teplotu. Pri vyberaní používajte chňapku.

Horúce sklenené nádoby odložte na suchú utierku. Ak je podložka mokrá alebo studená, mohlo by sklo prasknúť.

Pokyny na pečenie mäsa

Na pečenie mäsa a hydiny používajte vysokú formu na pečenie.

Skontrolujte, či sa Vaša nádoba vojde do varného priestoru. Nesmie byť veľmi veľká.

Mäso:

Pokryte dno nádoby trochu vodou. Pre dusené mäso pridajte o niečo viac tekutiny. Kusy mäsa v polovici pečenia obráťte. Keď je mäso hotové, malo by sa nechať ešte 10 minút vo vypnutej, uzatvorenej rúre na pečenie. Tak sa lepšie rozloží šťava z mäsa.

Hydina:

Kúsky kuraťa po polovici času obráťte.

Pokyny ku grilovaniu

Pokyny

- Grilujte vždy pri uzatvorených dverkách rúry na pečenie a nepredhrievajte.
- Vezmite na grilovanie ak je to možné rovnako hrubé kusy mäsa. Steak by mal byť minimálne 2 až 3 cm hrubý. Tak zhnednú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Steaky soľte až po grilovaní.

- Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď picháte do mäsa vidličkou, stráca šťavu a stáva sa suchým.
- Tmavé mäso, napr. hovädzie zhnedne rýchlejšie ako svetlé teľacie alebo bravčové mäso. Grilované kúsky zo svetlého mäsa alebo ryby sú často na povrchu len svetlohnedé, ale vo vnútri sú uvarené a šťavnaté.
- Grilovacie ohrevné teleso sa stále znovu zapína a vypína. To je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.

Pokyny na dusenie

Na dusenie ryby používajte nádobu s pokrievkou.

Do nádoby dajte 2 až 3 lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Hovädzie mäso

Pokyny

- Hovädzie dusené otočte po uplynutí $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ času. Na záver nechajte ešte 10 minút stáť.
- Hovädzie filé a roastbeef otočte po uplynutí polovici času. Na záver nechajte ešte cca 10 minút stáť.
- Steaky otočte po uplynutí polovici času.
-  horný/dolný ohrev
-  veľkoplošný gril

Hovädzie mäso	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon vo wattoch	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
Dusené hovädzie mäso, cca 2 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		170-190	-	160-180
Hovädzia sviečková, stredne prepečená, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	90 W	30-40
Hovädzia sviečková, stredne prepečená, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		230-240	90 W	45-55
Roastbeef, stredne prepečený, cca 1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		240-250	180 W	30-40
Steaky, stredne prepečené, hrubé 3 cm	univerzálna panvica + rošt	1		3	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 5-10

Teľacie mäso

Pokyny: Teľacie mäso alebo nohu otočte po uplynutí polovice času. Na záver nechajte cca 10 minút stáť.

-  horúci vzduch
-  cirkulačný gril

Teľacie mäso	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon vo wattoch	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

Pokyny

- Chudé bravčové mäso a mäso bez kože otočte po uplynutí polovice času. Na záver nechajte cca 10 minút stáť.
- Mäso položte kožou smerom hore do nádoby. Kožu narežte. Mäso neotáčajte. Na záver nechajte ešte cca 10 minút stáť.
- Bravčové filé a plátky na spôsob „Kasseler“ neotáčajte. Na záver nechajte cca 5 minút stáť.

Krkovicu otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času.

-  cirkulačný gril
-  veľkoplošný gril

Bravčové mäso	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas tepelnej úpravy v minútach
Mäso bez kože (napr. krkovic), cca 750 g	zakrytá nádoba, rošt	1		220-240	180 W	40-50
Mäso s kožou (napr. plece), cca 1,5 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		180-200	-	150
Bravčové mäso, 2 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		170-190	-	180
Bravčová sviečková, cca 500 g	zakrytá nádoba, rošt	1		210-230	90 W	20-25
Bravčové mäso, chudé, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		210-230	90 W	50-60
Bravčové mäso, chudé, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	90 W	70-80
Bravčové mäso, chudé, cca 2 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		190-210	180 W, 10 min. + 90 W, 75-85 min.	85-95
Údené s kosťou, cca 1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1	-	-	360 W	45-50
Steaky z krkovic, hrubé 2 cm	univerzálna panvica + rošt	1 3		2	-	1. strana: cca 15-20 2. strana: cca 10-15

Jahňacie mäso a divina

Pokyny: Otočte jahňacie a divinu po uplynutí polovice času.

-  cirkulačný gril
-  horný/dolný ohrev

Jahňacie mäso a divina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas tepelnej úpravy v minútach
Jahňací chrbát s kosťou, cca 1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		190-210	-	40-50
Jahňacie stehná bez kosti, stredne prepečené, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		180-200	-	90-100
Srnčí chrbát s kosťou, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		210-220	-	40-50
Srnčie stehná 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	-	90-100
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

Ostatné

Pokyny

- Sekanú nechajte nakoniec ešte cca 10 min. odstáť.
- Párky obráťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.
-  cirkulačné grilovanie
-  veľkoplošný gril

Ostatné	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas tepelnej úpravy v minútach
Sekaná, cca 1 kg mäsa	odkrytá nádoba, rošt	1		170-190	600 W, + 180 W	10 min. + 40-50 min
Párky na grilovanie, 4 až 6 kusov Kus à cca 150 g	univerzálna panvica + rošt	1 3		3	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 5-10

Hydina

Pokyny

- Celé kura, kuracie prsia a mladú morku položte prsnou stranou dolu. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy hydinu obráťte.
- Kapúna položte prsnou stranou dolu. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy obráťte a nastavte mikrovlnný výkon na 180 W.
- Kuracie polky a časti kuraťa položte kožou smerom hore. Neobracajte ich.
- Kačku a hus obráťte po uplynutí $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.
- Prsia z kačky a husi položte kožou dolu. Po uplynutí polovice času tepelnej úpravy ich obráťte.
- Stehna z husi obráťte po uplynutí polovice času tepelnej úpravy. Kožu prepichnete.
- Morčaciu rolku obráťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.
- Morčacie prsia a horné stehna položte kožou dolu. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy ich obráťte.

-  cirkulačný gril
-  veľkoplošný gril

-  horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev

Hydina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas tepelnej úpravy v minútach
Kurča, celé cca 1,2 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		230-250	360 W	25-35
Kapún, celý	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Kurča, polky, à 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 až 1,7 kg	univerzálna panvica	1		170-190	180 W	60-80
Káčacie prsia, 2 ks à 300 až 400 g	rošt + univerzálna panvica *	2 1		3	90 W	18-22

Hydina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas tepelnej úpravy v minútach
Hus, celá, 3 až 3,5 kg	univerzálna panvica	1		170-190	180 W	80-90
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 stehno, cca 1,3 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		210-230	360 W	45-50

* Do univerzálnej panvice pridajte 50 ml vody.

Ryby

Pokyny

- Celú rybu určenú na grilovanie, napr. pstruha, položte do stredu roštu.
- Celú dusenú rybu pripravujte v polohe plávania.
-  Maloplošný gril
-  Veľkoplošný gril

Ryby	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas tepelnej úpravy v minútach
Celá ryba, napr. pstruh, cca 300 g, grilovaná	univerzálna panvica + rošt*	1 3		2	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 8-12
Rybí kottleta, napr. losos, hrubá 3 cm, grilovaná	univerzálna panvica + rošt*	1 3		3	-	1. strana: cca 10-12 2. strana: cca 8-12
Celé ryby, 2 - 3 ks à 300 g, grilované	univerzálna panvica + rošt*	1 3		2	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 10-15

Ryby	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas tepelnej úpravy v minútach
Celá ryba, cca 1 kg, dusená	zakrytá nádoba, rošt	1	-	-	600 W	10-15
Celá ryba, cca 1,5 kg, dusená	zakrytá nádoba, rošt	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
Celá ryba, cca 2 kg, dusená	zakrytá nádoba, rošt	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Rybie filé, napr. morský losos, cca 800 g, dusené	zakrytá nádoba, rošt	1	-	-	600 W	9-14

* Rošt predtým vymažte olejom.

Tipy na pečenie a grilovanie

V tabuľke nie je uvedená hmotnosť mäsa.	Pre menšie kúsky mäsa zvolte vyššiu teplotu a kratší čas tepelnej úpravy. Pre väčšie kúsky mäsa zvolte nižšiu teplotu a dlhší čas tepelnej úpravy.
Ako zistíte, či je mäso hotové.	Použite teplomer na mäso (možnosť zakúpenia v špecializovanej predajni) alebo vykonajte „skúšku lyžicou“. Zatlačte lyžicu na mäso. Ak je mäso pevné, je hotové. Pokiaľ je poddajné, potrebuje ešte trochu času.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvolte menší pekáč alebo pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je veľmi svetlá alebo vodová.	Nabudúce zvolte väčší pekáč a použite menej tekutiny.
Mäso nie je prepečené.	Mäso nakrájajte. Do pekáča prelejte omáčku a vložte do nej plátky mäsa. Mäso dovarte len na mikrovlnnom výkone.

Nákypy, gratinované jedlo, toasty

-  cirkulačný gril
-  horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  maloplošný gril
-  veľkoplošný gril

Pokyny

- 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 veľmi zhnedne.
- Nákygom 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 nákygovú formu vysokú 4 až 5 cm.
- Suflé vložte do formičiek alebo do vysokej nákybovej formy. Predhrejte rúru na pečenie.
- Zapečené toasty: Položte 4 kusy vedľa seba do stredu univerzálnej panvice. 12 kusov na univerzálnej panvici rovnomerne rozdeľte.

Nákypy, gratinované jedlo, toasty	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas tepelnej úpravy v minútach
Nákyp, sladký, cca 1,5 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		140-160	360 W	25-35
Suflé	odkrytá nádoba, rošt	1		160-180	-	40-50
Suflé vo formičkách	rošt	1		200-210	-	12-17
Cestovinový nákyg, 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 surových prísad, cca 1,1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		170-190	600 W	20-25
Zapečený toast, 4 kusy	univerzálna panvica	2		3	-	8-13
Zapečený toast, 12 kusov	univerzálna panvica	2		3	-	9-14

Hotové produkty

-  horný/dolný ohrev
-  horúci vzduch
-  cirkulačný gril

Pokyny

- Dodržiavajte údaje výrobcu uvedené 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 tyčinky, nuggety a zeleninové placky obráťte po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.
- Šľahačkovú tortu položte bez príslušenstva na dno rúry na pečenie, výška zasunutia 0.

Hotové produkty	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas tepelnej úpravy v minútach
Pizza, tenké cesto	univerzálna panvica	1		210-230	-	20-25
Pizza, hrubé cesto	univerzálna panvica	1		200-220	90 W	15-25
Minipizza	univerzálna panvica	1		210-230	-	15-20
Pizza-bagety	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
Žemle, bagety	rošt	2		200-220	-	15-20
Praclíky	univerzálna panvica*	2		190-210	-	20-25
Žemle alebo bagety na dopečenie	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
Zeleninový hamburger	univerzálna panvica	2		200-220	180 W	15-25

Hotové produkty	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas tepelnej úpravy v minútach
Závin	univerzálna panvica	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	rošt	2		200-210	180 W	18-23
Šľahačková torta	-	0		30	-	120-150

* Univerzálnu panvicu vyložte papierom na pečenie.
Papier na pečenie musí byť vhodný pre tieto teploty.

Mierne varenie

Mierne varenie, nazývané taktiež varenie pri nízkej teplote, je ideálna metóda tepelnej úpravy pre všetky jemné kúsky mäsa, ktoré majú byť upečené do rúžová alebo presne podľa Vašej chuti. Mäso zostane veľmi šťavnaté a získa jemnú maslovú chuť. Výhoda: čas prípravy pri miernom varení je podstatne dlhší, máte dostatok priestoru pri plánovaní menu. Mäso pripravené touto metódou môžete bez problémov udržiavať teplé.

Nastavenie mierneho varenia

Používajte plytké nádoby, napr. porcelánový servírovací podnos alebo sklenený pekáč s pokrievkou. Zakrytú nádobu vždy postavte na rošt do výšky zasunutia 1.

1. Zvoľte mierne varenie  a teplotu nastavte medzi 70 a 100 °C. Predhrejte varný priestor a pritom nahrejte varnú nádobu.
2. Prudko zahrejte trochu tuku v panvici. Mäso prudko opečte zo všetkých strán, aj na koncoch, a vložte ihneď do predhriatej nádoby.
3. Nádobu vložte do varného priestoru a opäť spustíte.

Pokyny

- Používajte iba čerstvé, bezchybné mäso. Odstráňte šľachy a tukové okraje. Tuk dáva pri miernom varení mäsu vlastnú príchuť.
- Pre mierne varenie sa hodia všetky jemné časti hydiny, hovädzieho, teľacieho, bravčového a jahňacieho mäsa. Čas tepelnej úpravy závisí od hrúbky mäsa a vnútornej teploty mäsa.
- Mäso prudko opečte zo všetkých strán, aj na koncoch.
- Aby ste zistili, či je mäso hotové, použite teplotnú sondu. Vnúterná teplota mäsa 60 °C by mala byť dodržaná aspoň počas 30 minút.
- Mäso môžete variť taktiež v odkrytej nádobe. Čas tepelnej úpravy sa predĺži.
- Nemusíte obracať ani väčšie kúsky mäsa.
- Po miernom varení môžete mäso ihneď rozkrájať, mäso nemusíte nechať odstáť.
- Vďaka špeciálnej metóde tepelnej úpravy je mäso vo vnútri stále rúžové, bez toho aby bolo surové alebo nedopečené.

Mierne varenie

Upozornenie: Používajte nádobu s vhodnou veľkosťou pokrievky, napr. sklenený pekáč. Pekač postavte na rošt.

■ mierne varenie

Mierne varenie	Výška	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
Hovädzie filety	1	-	80	150-180
Roastbeef	1	-	80	180-220
Hovädzí steak, hrubý 3 cm	1	-	80	70-110

Mierne varenie	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v minútach
Teľacie mäso				
Teľacie mäso (napr. horný šál)	1	-	80	180-220
Teľacie filety	1	-	80	80-110
Bravčové mäso				
Bravčové mäso (napr. sviečková)	1	-	80	180-210
Bravčové filety	1	-	80	140-170
Jahňacie mäso				
Jahňacie filety	1	-	80	40-70

Tipy na mierne varenie

Mäso pripravované miernym stupňom pečenia nie je tak horúce ako konvencionálne pripravované mäso.	Aby opečená ryba nevychladla veľmi rýchlo, zahrejte tanier a podávajte ju s horúcou omáčkou.
Chcete udržať mierne uvarené mäso teplé.	Po ukončení mierneho varenia nastavte teplotu späť na 70 °C. Malé kúsky mäsa si udržia svoju teplotu až 45 minút, veľké kúsky až dve hodiny.

Skúšobné jedlo

Kvalita a funkčnosť spotrebičov kombinovaných s mikrovlnnou rúrou sú odskúšané skúšobnými zariadeniami na základe tohto jedla.

Podľa normy EN 60705, IEC 60705 príp. DIN 44547 a EN 60350 (2009).

Rozmrazovanie pomocou mikrovln

Jedlo	Mikrovlnný výkon vo wattoch, čas v minútach	Pokyn
Mäso	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Pyrexovú formu Ø 22 cm položte na rošt, výška zasunutia 1. Za 10 minút rozmrazené mäso vyberte.

Varenie pomocou mikrovln

Jedlo	Mikrovlnný výkon vo wattoch, čas v minútach	Pokyn
Žltkové mlieko	360 W, 10 min. + 180 W, 20-25 min.	Pyrexovú formu položte na rošt, výška zasunutia 1.
Piškót	600 W, 8-10 min.	Pyrexovú formu Ø 22 cm položte na rošt, výška zasunutia 1.
Sekaná	600 W, 20-25 min.	Pyrexovú formu položte na rošt, výška zasunutia 1.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnami

-  cirkulačný gril
-  horný/dolný ohrev

Jedlo	Mikrovlnný výkon vo wattoch, čas v minútach	Druh ohrevu	Teplota °C	Pokyn
Gratinované zemiaky	600 W, 20-25 min.		170-190	Pyrexovú formu Ø 22 cm položte na rošt, výška zasunutia 1.
Koláč	180 W, 15-20 min.		180-200	Pyrexovú formu Ø 22 cm položte na rošt, výška zasunutia 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

Pokyny

- Hodnoty v tabuľkách platia pre zasunutie do studenej rúry na pečenie.
- Zakrytý jablčný koláč: Tmavé tortové formy postavte vedľa seba.
-  horný/dolný ohrev
-  horúci vzduch
-  3D-horúci vzduch
-  intenzívny ohrev

	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas pečenia v minútach
Striekané cukrovinky	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		150-170	35-45
Vodový piškót	tortová forma na rošte	1		160-170	30-40
Kysnutý koláč na plechu	univerzálna panvica	2		170-190	45-55
	univerzálna panvica* + smaltovaný plech na pečenie**	1 3		160-180	50-60
Zakrytý jablčný koláč	2 tortové formy Ø 20 cm na rošte	2		170-190	70-90

* Pri pečení na dvoch úrovniach zasuňte vždy smaltový plech na pečenie nad univerzálnu panvicu.

** Smaltový plech na pečenie si môžete zakúpiť ako špeciálne príslušenstvo v špecializovanej predajni.

Grilovanie

■ □ horný/dolný ohrev

	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Grilovací stupeň	Čas v minútach
Opekanie toastov*	rošt	3	□	3	1-2
Beefburger 12 kusov**	rošt a univerzálna panvica	3 1	□	3	30

* Predhrievajte 5 minút.

** Po uplynutí polovice času grilovania obráťte.

Akrylamid v potravinách

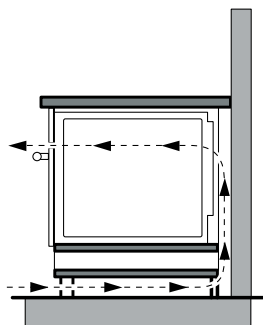
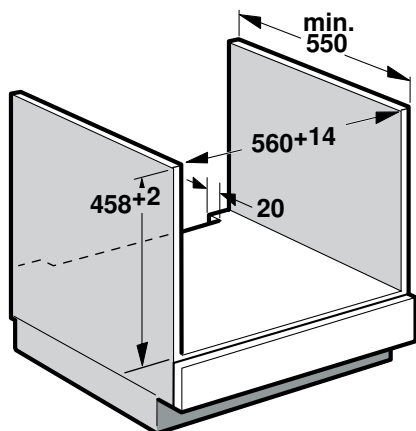
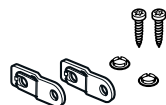
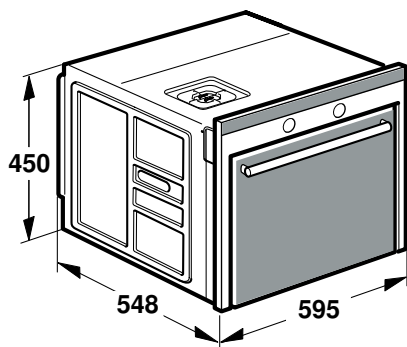
Ktorého jedla sa to týka?

Akrylamid vzniká predovšetkým pri obilninových a zemiakových produktoch, ktoré sú pripravované zahriatím na vysokú teplotu, napr. zemiakové lupienky, hranolčeky, toasty, žemle, chlieb, jemné pečivo (keksy, perník, sušienky „Spekulatius“).

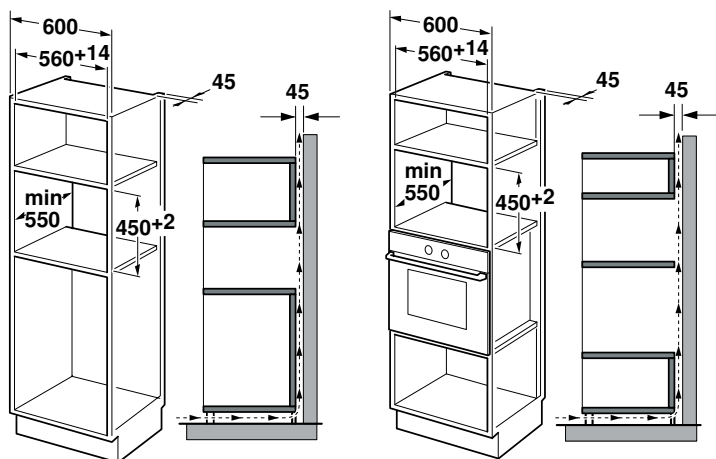
	Tipy na prípravu jedla s nízkym obsahom akrylamidu
Všeobecne	Čas tepelnej úpravy skráťte. Jedlo pečte do dozlatista, nie dohneda. Väčšie a hrubšie pečivo obsahuje menej akrylamidu.
Cukrovinky Hranolčeky z rúry	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C, s 3D-horúcim vzduchom alebo horúcim vzduchom max. 180 °C. S horným/dolným ohrevom max. 190 °C, s 3D-horúcim vzduchom alebo horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajce alebo žltok znižuje tvorbu akrylamidu. Hranolčeky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

Montážny návod

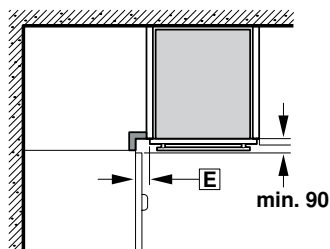
1



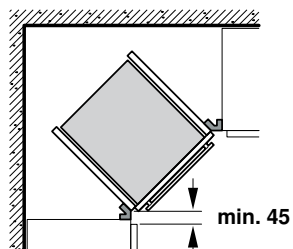
2



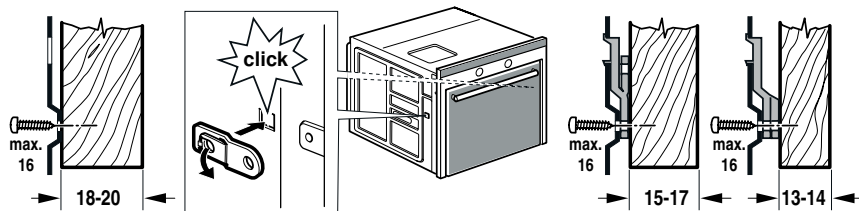
3



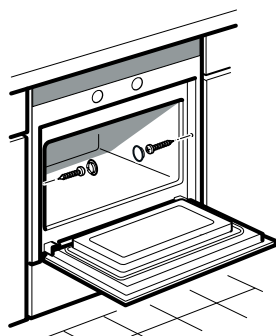
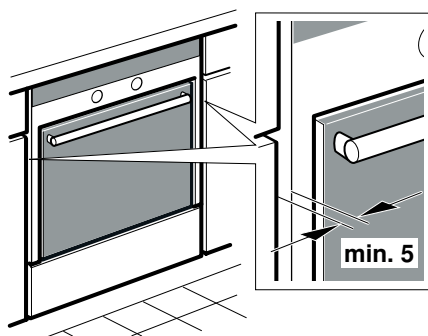
D



4



5



Je potrebné dodržať tieto pokyny:

Elektrické pripojenie

Spotrebič je vybavený zástrčkou a môže sa pripájať iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom. Inštaláciu sieťovej zásuvky alebo výmenu prírodného kábla musí vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár pri dodržaní príslušných predpisov.

Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Ochrana proti dotyku musí byť zaistená zabudovaním.

Zabudovaný nábytok

Zabudovaná skrinka nesmie mať za spotrebičom zadnú stenu. Medzi stenou a dnom skrinky, príp. zadnou stenou skrinky umiestnenej vyššie, musí byť dodržaná medzera minimálne 45 mm. Zabudovaná 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 zrežte kryt sokla alebo namontujte vetráciu mriežku. Vetracie drážky a sacie otvory nesmú byť zakryté. Len odborné zabudovanie podľa tohto montážneho návodu zaručí bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným zabudovaním ručí montážna firma. Zabudovaný nábytok musí byť odolný voči teplote až do 90 °C, priľahlé predné hrany nábytku minimálne do 70 °C. Všetky výrezové práce na nábytku a pracovnej doske vykonajte pred nasadením spotrebičov. Odstráňte piliny, funkcie elektrických súčiastok by mohli byť negatívne ovplyvnené.

Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 1

Medzidno zabudovanej skrinky potrebuje vetrací výrez - viď obr. 1. Ak je spotrebič zabudovaný pod varný panel, dodržiavajte montážny návod pre varný panel.

Spotrebič vo vysokej skrinke - obrázok 2

Spotrebič môže byť zabudovaný iba nad vetranú rúru na pečenie od rovnakého výrobcu. Zabudovanie nad mrazničku je možné. Spotrebič nesmie byť zabudovaný nad parnú rúru, parnú rúru na pečenie a umývačku riadu.

Zabudovanie do rohu - obrázok 3

Pri zabudovaní do rohu je potrebné brať do úvahy rozmer **D**. Rozmer **E** závisí od hrúbky prednej hrany nábytku a od rukováti.

Príprava zabudovania - obrázok 4

V prípade potreby namontujte rozperku obrázok 4

Upevnenie spotrebiča - obrázok 5

- Spotrebič úplne zasuňte a vyrovnajte na stred.
- Prírodný kábel 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 úplne vytiahnite.

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.