

Návod k použití

HB 86K675

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
Displej	12
Kontrola teploty	14
Varný prostor	15
Příslušenství	15
Před prvním použitím	18
Prvotní nastavení	18
Rozehřátí varného 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
Doporučená nastavení	23
Nastavení rychloohřevu	24
Mikrovlnný provoz	26
Pokyny k nádobí	26
Mikrovlnný výkon	27
Nastavení mikrovlnného ohřevu	27
MikroKombi	29
Šetrný provoz „MikroKombi“	29
Intenzivní provoz „MikroKombi“	29
Nastavení provozu „MikroKombi“	30
Kombinovaný provoz	31
Vhodné mikrovlnné výkony	31
Nastavení kombinovaného provozu	31
Třístupňový provoz	33
Nastavení třístupňového provozu	33
Časové funkce	34
Stručné vysvětlení nastavení časových funkcí	34
Nastavení budíku	35
Nastavení doby tepelné úpravy	35
Posunutí doby ukončení tepelné úpravy	37
Nastavení času	38
Paměť	39
Uložení nastavení do paměti	39
Spuštění nastavení uložených v paměti	39
Nastavení - „Sabbat“	40
Spuštění nastavení „sabbat“	40

Obsah

Spuštění nastavení uložených v paměti	40
Dětská pojistka	41
Aktivace dětské pojistky	41
Deaktivace dětské pojistky	41
Základní nastavení	42
Změna základních nastavení	43
Automatické vypnutí	44
Péče a čištění	44
Čistící prostředky	45
Čištění prosklených dvířek	47
Čištění skleněných tabulí	49
Tabulka závad	52
Tabulka závad	52
Výměna osvětlení pečicí trouby	54
Výměna těsnění dvířek	55
Zákaznický servis	56
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.)	56
Tipy pro úsporu energie a k ochraně životního prostředí	57
Úspora energie	57
Ekologická likvidace	57
Programová automatika	58
Volba programu	58
Individuální přizpůsobení	59
Rozmrazování a vaření s programovou automatikou	60
Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu	70
Rozmrazování, ohřívání a vaření pomocí mikrovln	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 k produktům, příslušenství a náhradním dílům a servisu najdete na internetu: www.siemens-home.com/cz

Bezpečnostní pokyny

Tento návod k použití si pečlivě prostudujte. Jen tak můžete Váš spotřebič správně a bezpečně obsluhovat.

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

Dbejte prosím speciálního montážního návodu

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 provozovat

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

Nikdy nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály.

Horký varný prostor

Nebezpečí popálení!

- Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch a výhřevných těles.
Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Ze spotřebiče může unikat pára. Děti držte mimo dosah pečicí trouby.
- Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocenního alkoholu. Alkoholové výpary se mohou v prostoru pečicí trouby vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokoprocenním alkoholem a dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

Nebezpečí požáru!

- V 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 předehřívání 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!

Horké příslušenství ze spotřebiče nikdy nevyjímejte bez kuchyňských chňapek.

Poškozená dvířka a těsnění dvířek varného prostoru

Riziko těžkého poškození zdraví!

Spotřebič nikdy nepoužívejte, jsou-li poškozená dvířka varného prostoru nebo těsnění dvířek. Může dojít k úniku mikrovlnné energie. Spotřebič dále používejte teprve po jeho opravě.

Zrezavělé plochy

Riziko těžkého poškození zdraví!

Při nedostatečném čištění může časem dojít ke zrezavění povrchu spotřebiče. Může dojít k úniku mikrovlnné energie. Spotřebič pravidelně čistěte.

Otevřený kryt

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče. Spotřebič pracuje s vysokým napětím.

Riziko těžkého poškození zdraví!

Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče. Kryt chrání před únikem mikrovlnné energie.

Horké nebo vlhké prostředí

Nebezpečí elektrického zkratu!
Spotřebič nikdy nevystavujte vysokým teplotám a vlhkosti.

Neodborné opravy

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

- Neodborně provedené opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět a přípojné vedení vyměňovat pouze výrobcem vyškolený servisní technik.
- Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku, resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servisní službu

Pokyny k mikrovlnnému ohřevu

Příprava potravin

Nebezpečí požáru!

Mikrovlnný ohřev používejte pouze k přípravě potravin, které jsou určeny k požití. Jiné upotřebení může být nebezpečné a způsobit škody. Například, zahřejete-li mikrovlnným ohřevem pantofle nebo polštářky se zrním či obilím, může dojít ještě po několika hodinách ke vznícení.

Nádobí

Nebezpečí poranění!

- Na nádobí z porcelánu a keramiky se mohou nacházet drobné dírký na úchytkách a víku. Tyto dírký jsou tvořeny dutým prostorem. Vlhkost, která do tohoto dutého prostoru pronikne, může způsobit prasknutí nádobí.
- Nikdy nepoužívejte nádobí, které není určené k použití pro mikrovlnné trouby.

Nebezpečí popálení!

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

Výkon a čas mikrovlnného ohřevu

Nebezpečí požáru!

Nikdy nenastavujte příliš vysoký výkon a příliš dlouhý čas mikrovlnného ohřevu. Potraviny se mohou vznítit a poškodit tak spotřebič. Řiďte se údaji uvedenými v tomto návodu k použití.

Obaly

Nebezpečí požáru!

- Nikdy neohřívejte pokrmy v obalech udržujících teplotu.
- Nikdy bez dozoru neohřívejte potraviny v nádobách z umělé hmoty, papíru nebo jiných hořlavých materiálů.

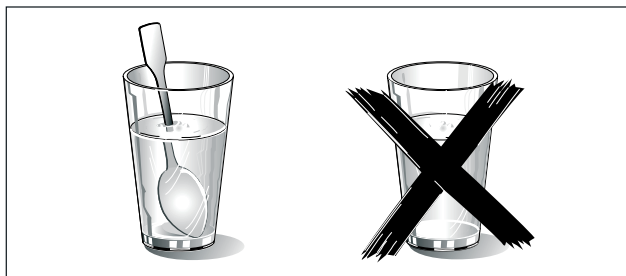
Nebezpečí popálení!

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

Nápoje

Nebezpečí opaření!

Při ohřívání tekutin může dojít ke skrytému varu. To znamená, že tekutina dosáhne bodu varu, aniž by došlo k tvorbě typických parních bublinek. Už při minimálním pohybu nádoby může horká tekutina náhle prudce překypět a vystříknout. Při ohřívání tekutin dávejte do nádoby vždy lžičku. Zamezíte tak skrytému varu.



Nebezpečí exploze!

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

Dětská strava

Nebezpečí popálení!

Dětskou stravu nikdy neohřívejte v pevně uzavřených nádobách. Vždy z ní odstraňte víčko nebo dudlík. Po ohřátí dobře promíchejte nebo protřepte. Tak se teplo rovnoměrně rozloží. Než dítěti stravu podáte, zkontrolujte její teplotu.

Potraviny se skořápkou nebo se slupkou

Nebezpečí popálení!

- Nikdy nevařte vajíčka se slupkou. Nikdy neohřívejte na tvrdo vařená vajíčka. Mohou i po ukončení mikrovlnného ohřevu explodovat. Totéž platí i pro koryše se skořápkou či ulitou. U sázených vajec nebo u vajec ve skle nejprve propíchněte žloutek.
- U potravin s pevnou kůží nebo slupkou, jako jsou např. jablka, rajčata, brambory nebo párky, může slupka prasknout. Kůži nebo slupku před ohříváním propíchněte.

Sušení potravin

Nebezpečí požáru!

Potraviny nikdy nesušte pomocí mikrovlnného ohřevu.

Potraviny s nízkým obsahem vody

Nebezpečí požáru!

Potraviny s nízkým obsahem vody, jako je např. chléb, nikdy nerozmrazujte nebo neohřívejte na příliš vysoký výkon nebo po příliš dlouhou dobu.

Jedlý olej

Nebezpečí požáru!

Nikdy v mikrovlnné troubě neohřívejte samotný jedlý olej.

Příčiny poškození

Pozor!

- Jiskření: Kov – např. lžička ve skle musí být od stěn pečicí trouby a vnitřní strany dvířek vzdálena minimálně 2 cm. Jiskry by mohly zničit vnitřní tabuli dvířek.
- Pečicí plech, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně varného prostoru: Na dno varného prostoru nepokládejte pečicí plech nebo nádobí. Dno varného prostoru nevykládejte alobalem ani pečicím papírem. Dochází ke hromadění tepla. Doby tepelné úpravy pak již neodpovídají a poškozuje se smalt
- Hliníkové nádoby: Ve spotřebiči nepoužívejte žádné hliníkové nádoby. Spotřebič by se z důvodu jiskření poškodil.
- Voda v horkém varném prostoru: Do horkého varného prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty by se mohl poškodit smalt.
- Vlhké potraviny: V uzavřeném varném prostoru neskladujte delší čas žádné vlhké potraviny. Smalt by se poškodil. Ve spotřebiči neskladujte žádné pokrmy. Mohlo by to zapříčinit korozi.
- Ovocná šťáva: Univerzální pánev u velmi šťavnatého ovocného koláče nepřepřuhujte. Ovocná šťáva kapající z univerzální pánve zanechává skvrny, které již nelze odstranit.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče: Varný prostor pečicí trouby nechte vychladnout jen při zavřených dvířkách. Nevkládejte nic mezi dvířka a samotný spotřebič. I při nepatrném pootevření dvířek může časem dojít k poškození čelních stěn nábytku, který se nachází v blízkosti spotřebiče.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění trouby hodně znečištěné, dvířka od trouby během provozu již správně nedoléhají. Mohou být poškozeny sousedící čelní strany nábytku. Těsnění trouby udržujte vždy čisté.
- Dvířka pečicí trouby nepoužívejte jako sedátko nebo odkládací plochu: Nikdy si nesedějte ani nestoupejte na otevřená dvířka trouby. Na dvířka trouby neodkládejte žádné nádobí nebo příslušenství.

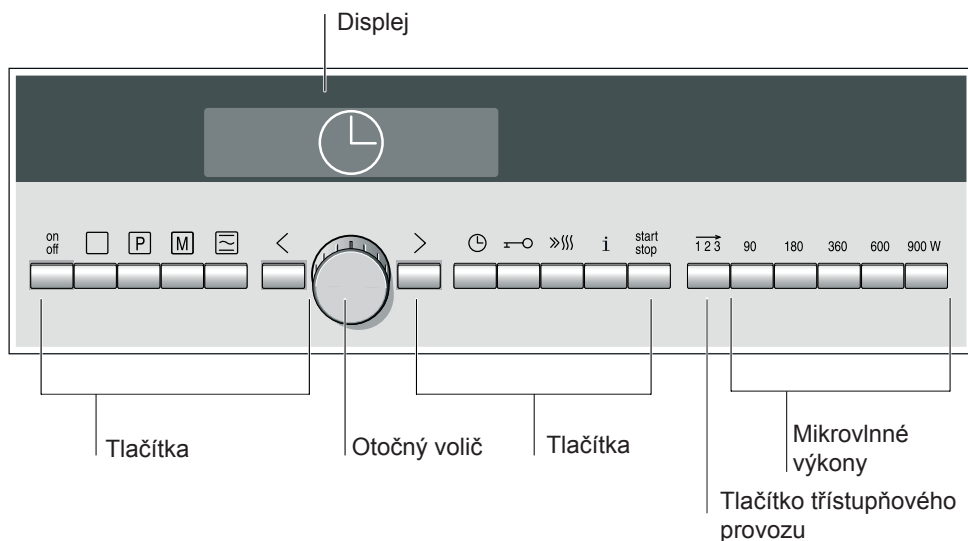
- **Přeprava spotřebiče:** Nenoste spotřebič za madlo dvířek. Madlo dvířek neunesete hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.
- **Mikrovlnný provoz bez potravin:** Mikrovlnnou troubu zapínejte pouze s potravinami umístěnými ve varném prostoru. Bez potravin by mohlo dojít k přetížení spotřebiče. Výjimkou je krátký test nádobí (viz „Pokyny k nádobí“).
- **Popcorn z mikrovlnky:** Nikdy nenastavujte příliš vysoký mikrovlnný výkon. Používejte maximálně 600 wattů. Sáček s popcornem vždy položte na skleněný talíř. Skleněná tabule může z důvodu přetížení prasknout.

Váš nový spotřebič

V této kapitole se seznámíte s Vaším novým spotřebičem. Vysvětlíme Vám funkce ovládacího panelu a jednotlivých ovládacích prvků. Získáte informace týkající se varného prostoru a příslušenství.

Ovládací panel

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



Otočný volič

Pomocí otočného voliče můžete změnit všechny navrhované a nastavovací hodnoty.

Otočný volič je zápusťný. K zasunutí a vysunutí otočný volič zatlačte.

Tlačítka

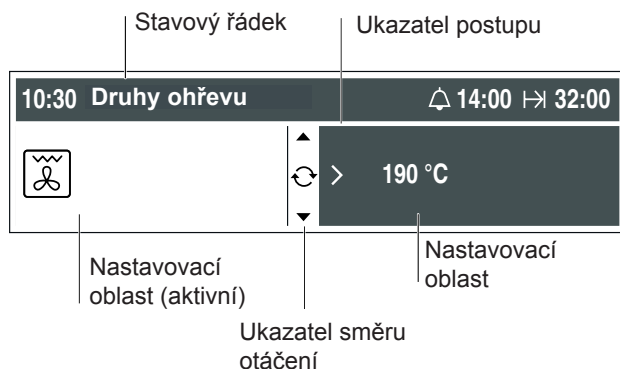
Symbol	Funkce tlačítka
on off	Zapnutí a vypnutí pečicí trouby
	Volba druhu ohřevu
	Volba programové automatiky
	Krátké stisknutí = zvolit/spustit paměť Dlouhé stisknutí = uložit do paměti
	Volba „kombinovaný provoz s mikrovlnami“
<	Posunutí v nastavovací oblasti směrem doleva
>	Posunutí v nastavovací oblasti směrem doprava
	Otevření a zavření menu „Časové funkce“
	Aktivace/deaktivace dětské pojistky
>>	Zapnutí rychlého ohřevu
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 třístupňového 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
900	Volba mikrovlnného výkonu 900 W

Displej

Krátce po vypnutí spotřebiče se displej přepne do úsporného režimu. Displej ztmavne.

Displej je rozdělen do různých oblastí:

- stavový řádek
- ukazatel postupu
- nastavovací oblasti
- ukazatel směru otáčení



Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu.

Stavový řádek

Stavový řádek se nachází nahoře na displeji. Zde se zobrazí čas, zvolený provoz, textové hlášení, informace a nastavené časové funkce.

Ukazatel postupu

Ukazatel postupu Vám nabízí rychlý přehled o uběhnuté době. Zobrazí se po startu dole ve stavovém řádku jako linie. Linie začíná vlevo a podle ubíhání doby se prodlužuje. Po uplynutí nastavené doby, linie dosáhne pravého okraje displeje.

Nastavovací oblasti

V obou nastavovacích oblastech se zobrazí navrhované hodnoty, které můžete změnit.

Nastavovací oblast, ve které se právě nacházíte, je světlá s černým písmem.

Zde můžete provádět změny.

Pomocí navigačních tlačítek < a > se dostanete z jedné nastavovací oblasti do další. V jakém směru můžete s navigačními tlačítky jít, vidíte na šipkách < a > v nastavovacích oblastech.

Ukazatel směru otáčení

Ukazatel ↻ ukazuje, ve kterém směru se můžete otočným voličem pohybovat.

↻ = otočný volič otočte doprava

↻ = otočný volič otočte doleva

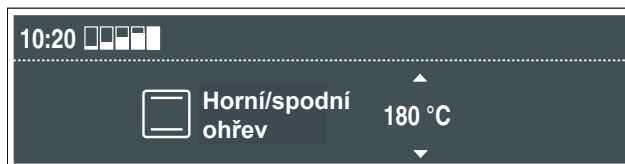
Pokud se zobrazí šipky v obou směrech, můžete otočným voličem otáčet v obou směrech.

Kontrola teploty

Sloupce kontroly teploty zobrazují fázi rozezhřátí nebo zbytkové teplo ve varném prostoru

Kontrola rozezhřátí

Kontrola rozezhřátí ukazuje nárůst teploty ve varném prostoru. Jsou-li všechny sloupce vyplněné, je dosažen optimální okamžik ke vložení pokrmu.



Pokud jste nastavili grilovací stupeň nebo mikrovlnný ohřev, sloupky se nezobrazí.

Během rozezhřívání si můžete pomoci tlačítkem i nechat zobrazit aktuální teplotu rozezhřátí. Díky termické setrvačnosti se může zobrazená teplota od skutečné teploty ve varném prostoru mírně lišit.

Zbytkové teplo

Po vypnutí ukazuje kontrolka teploty zbytkové teplo ve varném prostoru. Je-li vyplněn poslední sloupec, ve varném prostoru je teplota od cca 300 °C. Ukazatel zhasne, když teplota klesne na cca 60 °C.

Varný prostor

Chladicí ventilátor

Váš spotřebič je vybaven chladicím ventilátorem.

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

Pozor!

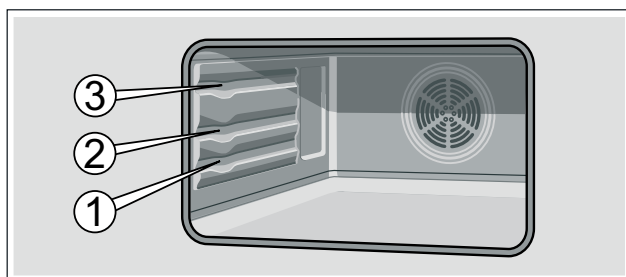
Větrací otvor nikdy nezakrývejte. Pečicí trouba se jinak přehřeje.

Upozornění

- Po ukončení provozu chladicí ventilátor ještě chvíli dobíhá.
- Při mikrovlnném provozu zůstává varný prostor spotřebiče studený. Přesto se zapne chladicí ventilátor a může dobíhat i po ukončení mikrovlnného provozu.
- Na prosklených dvířkách, vnitřních stěnách a podlaze se může tvořit kondenzovaná voda. Tento jev je normální a nijak nenarušuje funkci spotřebiče. Po ukončení tepelné úpravy kondenzovanou vodu otřete.

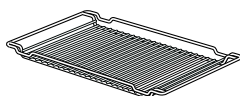
Příslušenství

Příslušenství lze do pečicí trouby zasunout ve 3 různých výškách.



Pokud je příslušenství příliš horké, může se deformovat. Jakmile opět vychladne, deformace ustoupí, aniž by nějak narušila jeho funkci.

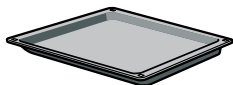
Příslušenství si můžete dokoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Při koupi uveďte HZ číslo.



Rošt

Na nádobí, formy na pečení, maso na pečení nebo grilování.

Rošt lze použít se zakřivením směrem nahoru  nebo dolů .



Univerzální pánev HZ86U000

Na velké pečeně, suché a šťavnaté koláče a gratinované pokrmy. Slouží i jako ochrana proti vystříknutí, pokud maso grilujete přímo na roštu. K tomuto účelu zasuňte univerzální pánev do výšky 1.

Univerzální pánev zasuňte do pečicí trouby zkosením směrem ke dvířkám trouby.

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 dvířkám 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, ve specializované prodejně nebo v e-shopu příslušných zemí dokoupit vhodné čisticí prostředky nebo další příslušenství. Při nákupu vždy uveďte příslušné objednávací číslo požadovaného zboží.

Utěrky k ošetření ploch z ušlechtilé oceli	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 choulostivých 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.

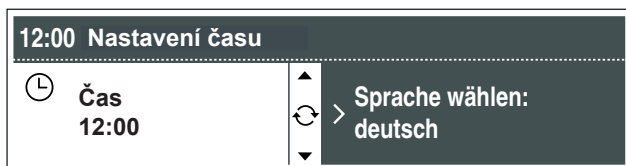
Před prvním použitím

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

- Nastavte čas
- Podle potřeby změňte jazyk pro text zobrazení
- Rozehřejte varný prostor
- Vyčistěte příslušenství
- Prostudujte si bezpečnostní pokyny na začátku návodu k použití. Jsou velmi důležité.

Prvotní nastavení

Po připojení Vašeho nového spotřebiče se nahoře ve stavovém řádku zobrazí „Nastavte čas“. Nastavte aktuální čas a podle potřeby jazyk pro text zobrazení. Přednastavena je němčina.



Nastavení času a změna jazyka

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
2. Tlačítkem > v pravé nastavovací oblasti přejděte k „Zvolte jazyk: čeština“.
3. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný jazyk.
4. Stiskněte tlačítko ⌚.

Jazyk a čas je uložen. Aktuální čas se zobrazí na displeji.

Pokyn: Jazyk můžete kdykoliv změnit. Viz kapitolu „Základní nastavení“.

Rozehřátí varného prostoru

Abyste odstranili zápach „novoty“, rozeďte prázdnou pečicí troubu se zavřenými dvířky. Přitom dbejte na to, aby v troubě nezůstaly žádné zbytky obalů, např. styroporové kuličky. Během rozeřádání pečicí trouby kuchyň větrejte. Nastavte druh ohřevu  Horní /spodní ohřev a teplotu 240 °C.

1. Stiskněte tlačítko  .
Zobrazí se logo Siemens.
2. Následně stiskněte tlačítko  .
Bude navržen druh ohřevu:  3D-horký vzduch a 160 °C.
3. Otočným voličem změňte druh ohřevu na  Horní/ spodní ohřev.
4. Tlačítkem  přejděte k teplotě a otočným voličem změňte teplotu na 240°C
5. Stiskněte tlačítko  .
6. Za 60 minut pečicí troubu vypněte pomocí tlačítka  .
Na displeji se zobrazí čas.

Sloupky kontroly teploty zobrazují zbytkové teplo ve varném prostoru.

Jak nastavíte druh ohřevu a teplotu se dozvíte v kapitole „Nastavení pečicí trouby“, kde je vše podrobně popsáno.

Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství řádně vyčistěte měkkou utěrkou v horkém mycím roztoku.

Zapnutí a vypnutí pečicí trouby

Pomocí tlačítka ^{on}/_{off} mikrovlnnou kompaktní pečicí troubu zapnete a vypnete.

Zapnutí

1. Stiskněte tlačítko ^{on}/_{off}.
Zobrazí se logo Siemens.
2. Zvolte požadovaný druh provozu.
 - Tlačítko 90, 180, 360, 600 nebo 900 W pro mikrovlnný výkon
 - Tlačítko  = druhy ohřevu
 - Tlačítko  = programová automatika
 - Tlačítko  = nastavení uložená v paměti
 - Tlačítko  = Kombinovaný provoz s mikrovlnami
 - Tlačítko  = třístupňový provoz

Pokud jste za několik vteřin nezvolili druh provozu, zobrazí se ve stavovém řádku hlášení „Zvolte funkci“.

Jak vykonáte nastavení, se dozvíte v jednotlivých kapitolách.

Vypnutí

Stiskněte tlačítko ^{on}/_{off}.
Pečicí trouba se vypne

Nastavení pečicí trouby

V této kapitole se dozvíte

- které druhy provozu má Vaše pečicí trouba k dispozici,
- jak nastavíte druh ohřevu a teplotu,
- jak vyberete pokrm z doporučených nastavení,
- a jak nastavíte rychloohřev.

Druhy ohřevu

Vaše pečicí trouba má k dispozici mnoho druhů ohřevu. Tak můžete pro každý pokrm zvolit optimální způsob 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, které má být na spodní straně upečené dohněda nebo má mít krustu. Na konci doby pečení zapněte dodatečně krátce spodní ohřev.
	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.
	Předeřhřívání 30-70 °C	K předeřhřívání porcelánového nádobí.
	Udržování teploty 60-100 °C	K udržování teploty pokrmů.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

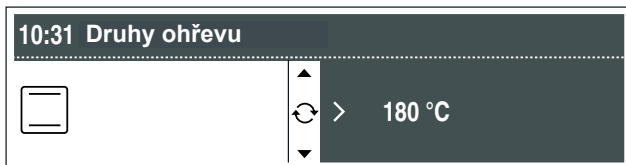
Příklad na obrázku: Nastavení pro Horní/spodní ohřev , 240 °C.

Stiskněte tlačítko .

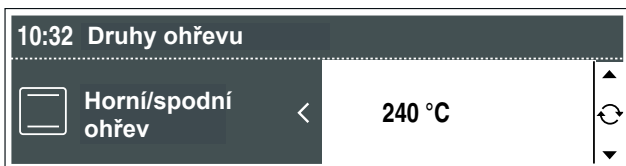
Na displeji bude navržen:  3D-horký vzduch, 160 °C. Toto nastavení můžete okamžitě spustit pomocí tlačítka .

Pokud chcete nastavit jiný druh ohřevu, postupujte následovně:

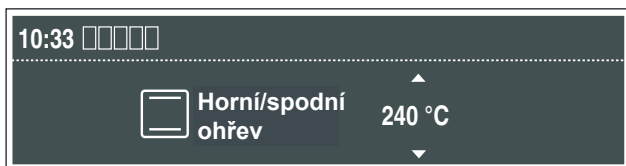
1. Otočným voličem nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Pomocí tlačítka  se přepněte k teplotě a otočným voličem nastavte teplotu.



3. Stiskněte tlačítko . Provoz se spustí. Ve stavovém řádku se zobrazí sloupky pro rozezhívání kontroly teploty.



4. Je-li pokrm hotový, pečicí troubu vypněte pomocí tlačítka  nebo znovu zvolte a nastavte druh provozu.

Změna teploty nebo grilovacího stupně

Změna je možná kdykoliv. Otočným voličem změňte teplotu nebo grilovací stupeň.

Otevření dvířek pečicí trouby během provozu

Provoz se zastaví. Bliká ^{start}/_{stop} . Po zavření dvířek pečicí trouby znovu stiskněte tlačítko ^{start}/_{stop} . Provoz bude pokračovat dál.

Zastavení provozu

Stiskněte tlačítko ^{start}/_{stop} . Pečicí trouba je ve stavu „pauza“, bliká ^{start}/_{stop} . Znovu stiskněte tlačítko ^{start}/_{stop} . Provoz bude pokračovat dál.

Zrušení provozu

Stiskněte a podržte tlačítko ^{start}/_{stop} , dokud se ve stavovém řádku nezobrazí hlášení „Zvolte funkci“. Můžete provést nové nastavení.

Vyvolání informací

Stiskněte krátce tlačítko **i**. Pro každou informaci znovu stiskněte krátce tlačítko **i**. Před startem obdržíte informace týkající se druhu ohřevu, zásuvných úrovní a příslušenství. Po startu si můžete vyvolat teplotu rozehrívání ve varném prostoru.

Nastavení doby tepelné úpravy

Viz kapitolu „Časové funkce“, nastavení doby tepelné úpravy.

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Viz kapitolu „Časové funkce“, nastavení doby ukončení tepelné úpravy.

Doporučená nastavení

Pokud si vyberete pokrm z doporučených nastavení, optimální nastavovací hodnoty jsou již stanoveny. Máte na výběr bohatou nabídku různých kategorií. Najdete všechno od koláčů, chleba, drůbeže, masa a zvěřiny až po nákypy a hotové produkty a velký počet pokrmů s našimi doporučenými nastaveními. Teplotu a dobu tepelné úpravy můžete měnit.

Druh ohřevu je pevně nastaven.

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

Výběr pokrmu

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se jako návrh zobrazí  3D-horký vzduch, 160 °C.
2. Otočný volič otočte doleva na nastavovací návrh .
3. Pomocí tlačítka  přejděte k první kategorii pokrmů a otočným voličem vyberte požadovanou kategorii.
Pomocí tlačítka  přejděte na další úroveň. Otočným voličem vykonajte další výběr. Na závěr se zobrazí nastavení pro zvolený pokrm.
4. Stiskněte tlačítko .
Spustí se provoz. Ve stavovém řádku viditelně ubíhá navržená doba tepelné úpravy I→I.

Doba tepelné úpravy uplynula

Zazní signál. Pečicí trouba již nehřeje. Ve stavovém řádku je I→I 0:00.

Signál můžete předčasně zrušit tlačítkem .

Změna teploty nebo grilovacího stupně

Otočným voličem změňte teplotu nebo grilovací stupeň.

Změna doby tepelné úpravy

Stiskněte tlačítko  a tlačítkem  přejděte k době tepelné úpravy. Otočným voličem změňte dobu tepelné úpravy.
Stiskněte tlačítko .

Vyvolání informací

Krátce stiskněte tlačítko . Pro každou informaci stiskněte krátce tlačítko .

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Viz kapitolu „Časové funkce“, posunutí doby ukončení tepelné úpravy.

Nastavení rychloohřevu

Rychloohřev není vhodný pro všechny druhy provozu. Vhodné druhy ohřevu

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

Vhodné teploty

Rychloohřev nefunguje, pokud je nastavená teplota nižší než 100 °C. Je-li teplota ve varném prostoru podstatně nižší než nastavená teplota, rychloohřev není nutný, proto se nezapne.

Nastavení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko »☞☞☞ pro rychloohřev. Ve stavovém řádku se zobrazí symbol »☞☞☞.

Sloupky kontroly teploty se vyplní.

Rychloohřev je ukončen, jakmile jsou všechny sloupky vyplněny. Uslyšíte krátký signál. Symbol »☞☞☞ zhasne.

Vložte pokrm do varného prostoru.

Upozornění

- Pokud změníte druh ohřevu, rychloohřev se přeruší.
- Nastavená doba tepelné úpravy začne ubíhat okamžitě po startu nezávisle na rychloohřevu.
- Během rychloohřevu si můžete pomocí tlačítka **i** nechat vyvolat aktuální teplotu varného prostoru.
- Abyste dosáhli stejnoměrného výsledku vaření, vložte Váš pokrm do varného prostoru až po ukončení rychloohřevu.

Zrušení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko »☞☞☞. Symbol zhasne.

Mikrovlnný provoz

Mikrovlny se v potravinách přeměňují na teplo. Mikrovlnný provoz můžete používat samostatně nebo jej kombinovat s jiným druhem ohřevu. Zde získáte informace k nádobí a dozvíte se, jak mikrovlnný provoz nastavíte.

Upozornění:

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

Pokyny k nádobí

Vhodné nádobí

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

Můžete použít totéž nádobí, ve kterém budete pokrm servírovat. Vyhnete se tak přemísťování pokrmu z jedné nádoby do druhé. Nádobí se zlatým nebo stříbrným dekorem používejte pouze tehdy, pokud se výrobce zaručuje, že toto nádobí je vhodné k použití v mikrovlnné troubě.

Nevhodné nádobí

Nevhodné je kovové nádobí. Kov nepropouští mikrovlny. Pokrmy ohříváné v zakrytých kovových nádobách zůstanou studené.

Pozor!

Jiskření: Kov, např. lžička ve sklenici, musí být vzdálen minimálně 2 cm od stěn pečicí trouby a od vnitřní stěny dvířek. Jinak mohou jiskry zničit vnitřní skleněnou výplň dvířek.

Test nádobí

Nikdy nezapínejte mikrovlnný výkon, aniž byste do pečicí trouby vložili pokrm. Jedinou výjimku tvoří následující test nádobí.

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

1. Vložte prázdné nádobí na ½ až 1 minutu při maximálním výkonu do Vašeho spotřebiče.
2. Občas zkontrolujte teplotu.

Nádobí by mělo zůstat studené nebo vlažné.

Pokud je nádobí horké nebo vznikají jiskry, není vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Mikrovlnný výkon

Pomocí těchto tlačítek nastavíte požadovaný mikrovlnný výkon.

90 W	rozmrazování choulostivých potravin
180 W	rozmrazování a další tepelná úprava
360 W	tepelná úprava masa a ohřívání choulostivých potravin
600 W	ohřívání a tepelná úprava potravin
900 W	ohřívání tekutin

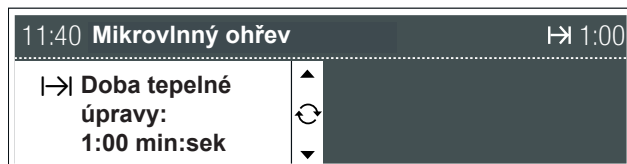
Upozornění

- Když stisknete tlačítko, svítí zvolený výkon.
- Mikrovlnný výkon 900 wattů můžete nastavit na maximálně 30 minut. U všech ostatních výkonů je možná až 1 hodina a 30 minut.

Nastavení mikrovlnného ohřevu

Příklad: Nastavení pro mikrovlnný výkon 360 W, Doba tepelné úpravy 17 minut.

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



2. Otočným voličem nastavte dobu tepelné úpravy.

3. Stiskněte tlačítko ^{start}/_{stop} .
Spustí se provoz. Doba tepelné úpravy viditelně ubíhá.

**Doba tepelné úpravy
uplynula**

Zazní signál. Mikrovlnný provoz je ukončen. Ve stavovém řádku se zobrazí I-> 0:00. Signál můžete předčasně zrušit tlačítkem ^{start}/_{stop} .

**Otevření dvířek pečicí
trouby během provozu**

Provoz se zastaví. Bliká ^{start}/_{stop} . Po zavření dvířek pečicí trouby znovu stiskněte tlačítko ^{start}/_{stop} . Provoz bude pokračovat dál.

Zastavení provozu

Stiskněte tlačítko ^{start}/_{stop} . Pečicí trouba je ve stavu „pauza“, bliká ^{start}/_{stop} . Znovu stiskněte tlačítko ^{start}/_{stop} . Provoz bude pokračovat dál.

**Změna doby tepelné
úpravy**

Změna je možná kdykoliv. Otočným voličem změňte dobu tepelné úpravy.

Zrušení provozu

Stiskněte a podržte tlačítko ^{start}/_{stop} , dokud se ve stavovém řádku nezobrazí hlášení „Zvolte funkci“. Poté můžete provést nové nastavení.

MikroKombi

Při tomto provozu se automaticky zapne mikrovlnný výkon. Jednoduše nastavte teplotu uvedenou v receptu a snižte dobu tepelné úpravy na polovinu.

Šetrný provoz „MikroKombi“

Šetrný provoz „MikroKombi“ je vhodný pro koláče ve formách jako jsou:

- třené koláče, např. mramorový koláč, královský koláč, ovocný koláč
- koláče z křehkého těsta se šťavnatou náplní, např. zakrýlý jablečný koláč, tvarohový koláč
- koláče z pečicích směsí
- kynuté koláče např. růžičkový koláč
- také při pečení masa lze dobu pečení s tímto druhem ohřevu zkrátit na polovinu.

Upozornění: Používejte tmavé formy na pečení z kovu nebo plastu -“Flexi-formy“. Pro pečení jsou vhodné žáruvzdorné skleněné formy s pokličkou nebo bez pokličky.

Intenzivní provoz „MikroKombi“

Tento druh ohřevu je vhodný pro:

- drůbež, např. kuře
- nákypy, např. těstovinový nákyp
- gratinované pokrmy, např. gratinované brambory
- pečená ryba, čerstvá nebo mražená

Upozornění: Používejte žáruvzdorné varné nádoby ze skla nebo keramiky.

Nastavení provozu „MikroKombi“

Jsou-li v receptu uvedeny údaje pro různé druhy ohřevu, vezměte si nastavení pro horní/spodní ohřev. Doba tepelné úpravy, která je uvedena v receptu by neměla být delší než 30 minut.

Pokrm zasuňte do studeného varného prostoru. Nádobí položte doprostřed na rošt do výšky zasunutí 1.

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí „Šetrný provoz MikroKombi“, 180 °C.
Ve stavovém řádku se zobrazí návrh I→I 20:00 minut.
Pro intenzivní provoz „MikroKombi“, otočte otočným voličem. Zobrazí se „Intenzivní MikroKombi“, 200 °C.
2. Tlačítkem  přejděte k teplotě a otočným voličem nastavte teplotu.
3. Stiskněte tlačítko  a tlačítkem  přejděte k době tepelné úpravy.
4. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou dobu tepelné úpravy.
5. Tlačítkem  zavřete menu.
6. Stiskněte tlačítko .
Spustí se provoz. Doba tepelné úpravy viditelně ubíhá.

**Doba tepelné úpravy
uplynula**

Zazní signál. Mikrovlnný provoz je ukončen. Ve stavovém řádku se zobrazí I→I 0:00. Signál můžete předčasně zrušit tlačítkem .

Kombinovaný provoz

Při kombinovaném provozu je v provozu druh ohřevu současně s mikrovlnným ohřevem. Vaše pokrmy budou díky mikrovlnám hotovy rychleji a přesto krásně propečené. Dobu tepelné úpravy můžete nastavit až na 1 hodinu a 30 minut.

Vhodné druhy ohřevu

- 3D-horký vzduch
- horký vzduch
- horní/spodní ohřev
- cirkulační gril
- velkoplošný gril
- maloplošný gril

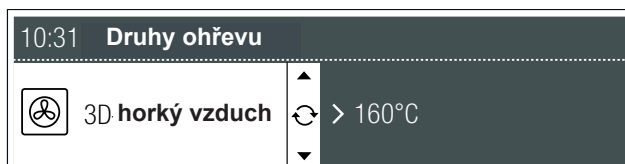
Vhodné mikrovlnné výkony

Všechny mikrovlnné výkony, kromě 900 W, můžete kombinovat s některým druhem ohřevu.

Nastavení kombinovaného provozu

Příklad na obrázku: Nastavení horní/spodní ohřev, 200 °C a mikrovlny 360 W, 17 minut.

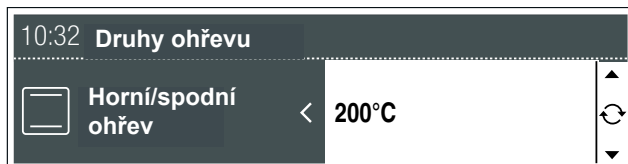
1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se jako návrh zobrazí  3D-horký vzduch, 160 °C.



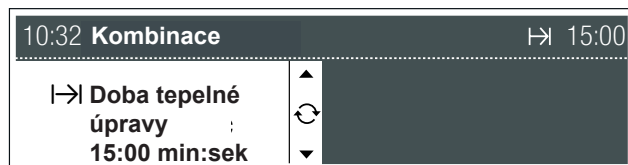
2. Otočným voličem nastavte požadovaný druh ohřevu.



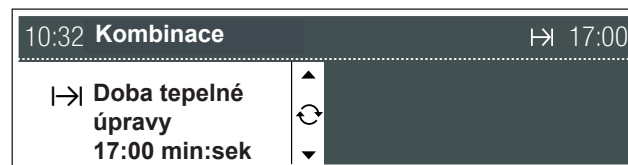
3. Pomocí tlačítka > přejděte k teplotě a otočným voličem nastavte požadovanou teplotu



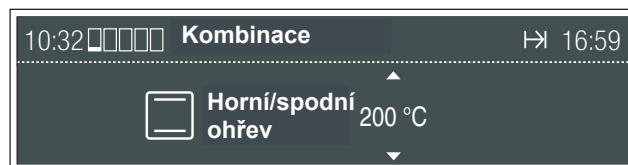
4. Stiskněte tlačítko pro požadovaný mikrovlnný výkon. Tlačítko svítí.



5. Otočným voličem nastavte dobu tepelné úpravy.



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



Spustí se provoz. Doba tepelné úpravy viditelně ubíhá.

**Doba tepelné úpravy
uplynula**

Zazní signál. Pečicí trouba již nehřeje. Ve stavovém řádku je $\rightarrow$ 0:00. Signál můžete předčasně zrušit tlačítkem ⌚ .

**Otevření dvířek pečicí
trouby během provozu**

Provoz se zastaví. Bliká ^{start}_{stop}. Po zavření dvířek pečicí trouby znovu stiskněte tlačítko ^{start}_{stop}. Provoz bude pokračovat dál.

Zastavení provozu

Stiskněte tlačítko ^{start}_{stop}. Pečicí trouba je ve stavu „pauza“, bliká ^{start}_{stop}. Znovu stiskněte tlačítko ^{start}_{stop}. Provoz bude pokračovat dál.

**Změna teploty nebo
grilovacího stupně**

Změna je možná kdykoliv. Otočným voličem změňte teplotu nebo grilovací stupeň.

Zrušení provozu

Stiskněte a podržte tlačítko $\overrightarrow{\text{start stop}}$, dokud se ve stavovém řádku nezobrazí hlášení „Zvolte funkci“. Můžete provést nové nastavení.

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Viz kapitolu „Časové funkce“, posunutí doby ukončení tepelné úpravy.

Třístupňový provoz

U třístupňového provozu můžete nastavit a poté spustit až tři druhy ohřevu po sobě.

Předpoklad: Pro každý krok musíte nastavit dobu tepelné úpravy.

Vhodné jsou

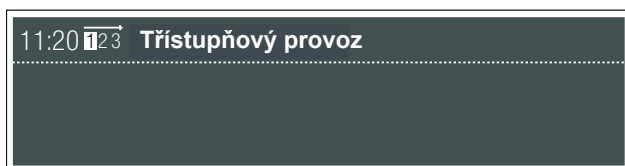
- všechny druhy ohřevu
Výjimka: Není vhodný šetrný a intenzivní provoz „MikroKombi“.
- mikrovlnný ohřev
- kombinovaný provoz

Nádobí

Používejte vždy žáruvzdorné nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Nastavení třístupňového provozu

1. Stiskněte tlačítko $\overrightarrow{123}$. Ve stavovém řádku se zobrazí $\overrightarrow{123}$ třístupňový provoz. Je zvýrazněno číslo 1. Nyní lze nastavit první provoz.



2. Zvolte a nastavte požadovaný druh provozu.
3. Znovu stiskněte tlačítko $\overrightarrow{123}$.
Je zvýrazněno číslo 2. Nyní lze nastavit druhý provoz.
4. Zvolte a nastavte požadovaný druh provozu.

5. Znovu stiskněte tlačítko $\overrightarrow{123}$.
Pro třetí provoz je zvýrazněno číslo **3**:
6. Zvolte a nastavte požadovaný druh provozu.
7. Stiskněte tlačítko $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$.
Provoz se spustí. Ve stavovém řádku vlevo se zobrazí probíhající třístupňový provoz a doba tepelné úpravy.
Vpravo viditelně ubíhá celková doba tepelné úpravy.

**Doba tepelné úpravy
uplynula**

Zazní signál. Třístupňový provoz je ukončen. Ve stavovém řádku se zobrazí $I \rightarrow I$ 0:00. Tlačítkem $\ominus$ můžete signál předčasně ukončit.

Časové funkce

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

Pokud je pečicí trouba vypnutá:

- nastavení budíku
- nastavení času

Pokud je pečicí trouba zapnutá:

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

Stručné vysvětlení nastavení časových funkcí

1. Pomocí tlačítka $\ominus$ otevřete menu.
2. Pomocí tlačítek $<$ nebo $>$ přejděte k požadované funkci. Nastavovací oblast je světlá, písmo tmavé.
3. Otočným voličem nastavte čas nebo dobu tepelné úpravy.
4. Tlačítkem **0** zavřete menu.

Nastavení jednotlivých funkcí je podrobně popsáno v následujících kapitolách.

Nastavení budíku

Budík běží nezávisle na pečicí troubě. Budík lze používat jako kuchyňskou minutku a může být kdykoliv nastaven.

1. Stiskněte tlačítko .
Otevře se menu „Časové funkce“.
2. Pomocí otočného voliče nastavte čas na budíku.
3. Pomocí tlačítka  zavřete menu.

Displej se vrátí do předchozího stavu. Zobrazí se symbol budíku  a ubíhající čas.

Po uplynutí nastaveného času

Zazní signál. Ukazatel je na  0:00.
Pomocí tlačítka  můžete signál předčasně ukončit.

Zrušení nastaveného času

Tlačítkem  otevřete menu „Časové funkce“ a pomocí otočného voliče nastavte čas zpět na 0:00. Tlačítkem  zavřete menu.

Změna nastaveného času

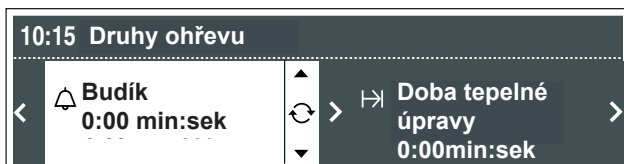
Tlačítkem  otevřete menu „Časové funkce“ a během následujících několika sekund změňte pomocí otočného voliče čas nastavený na budíku. Tlačítkem  zavřete menu.

Nastavení doby tepelné úpravy

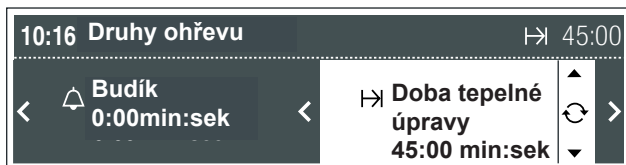
Pokud nastavíte dobu tepelné úpravy Vašeho pokrmu, dojde po jejím uplynutí automaticky k ukončení provozu spotřebiče. Pečicí trouba přestane hřát.

Předpoklad: Je nastaven druh ohřevu a teplota.
Příklad na obrázku: Nastavení pro horní/spodní ohřev, 180 °C, doba tepelné úpravy 45 minut.

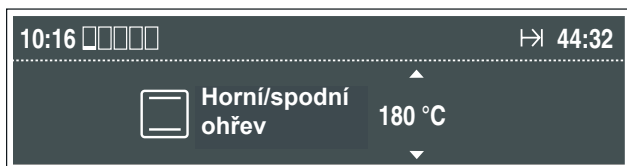
1. Stiskněte tlačítko .
Otevře se menu „Časové funkce“.



2. Pomocí tlačítka $\triangleright$ nebo $\triangleleft$ přejděte k době tepelné úpravy a otočným voličem Nastavte dobu tepelné úpravy.



3. Stiskněte tlačítko $\odot$.
Menu „Časové funkce“ se zavře.
4. Pokud se provoz ještě nespustil, stiskněte tlačítko start stop .
Ve stavovém řádku viditelně ubíhá doba tepelné úpravy $\text{I} \rightarrow \text{I}$.



**Doba tepelné úpravy
uplynula**

Zazní signál. Pečicí trouba již nehřeje. Ve stavovém řádku se zobrazí $\text{I} \rightarrow \text{I}$ 0:00. Signál můžete předčasně zrušit tlačítkem $\odot$.

**Zrušení doby tepelné
úpravy**

Pomocí tlačítka $\odot$ otevřete menu. Tlačítkem $\triangleright$ nebo $\triangleleft$ přejděte k době tepelné úpravy a otočným voličem nastavte dobu tepelné úpravy na 0:00.
Ukazatel se přepne k nastavenému druhu ohřevu a teplotě.
Provoz běží dál bez doby tepelné úpravy.

**Změna doby tepelné
úpravy**

Pomocí tlačítka $\odot$ otevřete menu. Tlačítkem $\triangleright$ nebo $\triangleleft$ přejděte k době tepelné úpravy a otočným voličem změňte dobu tepelné úpravy. Zavřete menu tlačítkem $\odot$.

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

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

Příklad: V 9.30 vložíte pokrm do varného prostoru. Doba tepelné úpravy je 45 minut a pokrm bude hotový v 10.15. Chtěli byste ale, aby byl hotový teprve ve 12.45. Posuňte dobu ukončení tepelné úpravy z 10.15 na 12.45. Pečicí trouba setrvává ve vyčkávací pozici. K zahájení provozu dojde ve 12.00 a k jeho ukončení ve 12.45.

U některých programů není posunutí doby ukončení tepelné úpravy možné.

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Předpoklad: Nastavený provoz nebyl spuštěn. Je nastavená doba tepelné úpravy. Je otevřené menu „Časové funkce“ 0.

1. Pomocí tlačítka  přejděte k době ukončení tepelné úpravy. Doba ukončení tepelné úpravy se zobrazí.



2. Otočným voličem posuňte dobu ukončení tepelné úpravy na později.



3. Pomocí tlačítka  zavřete menu „Časové funkce“.
4. Potvrďte tlačítkem .

Nastavení je uloženo. Pečicí trouba setrvává ve vyčkávací pozici. Ve stavovém řádku se zobrazí doba ukončení tepelné úpravy . Provoz se zahájí ve správný okamžik. Ve stavovém řádku viditelně ubíhá doba tepelné úpravy .

**Doba tepelné úpravy
uplynula**

Zazní signál. Pečicí trouba již nehřeje. Ve stavovém řádku se zobrazí $\rightarrow$ 0:00. Signál můžete předčasně zrušit tlačítkem $\odot$.

**Změna doby ukončení
tepelné úpravy**

Změna je možná, dokud pečicí trouba setrvává ve vyčkávací pozici. K tomuto účelu tlačítkem $\odot$ otevřete menu a tlačítkem $<$ nebo $>$ přejděte k době ukončení tepelné úpravy. Pomocí otočného voliče změňte nastavenou dobu ukončení tepelné úpravy. Tlačítkem $\odot$ zavřete menu.

**Zrušení doby ukončení
tepelné úpravy**

To je možné, dokud pečicí trouba setrvává ve vyčkávací pozici. K tomuto účelu otevřete tlačítkem $\odot$ menu a přejděte tlačítkem $>$ nebo $<$ k době ukončení tepelné úpravy. Otáčejte voličem doleva, dokud ukazatel nezmizí. Nastavená doba tepelné úpravy začne okamžitě plynout.

Nastavení času

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

**Po výpadku elektrického
proudu**

Po výpadku proudu se ve stavovém řádku zobrazí hlášení „Nastavte čas“.

1. Pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas.
V pravé nastavovací oblasti displeje se zobrazí nastavený jazyk. Po výpadku proudu se nezmění.

2. Stiskněte tlačítko $\odot$.
Čas se uloží.

Změna času

Příklad: Změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko $\odot$.
Otevře se menu „Časové funkce“.

2. Pomocí tlačítka $>$ přejděte k času $\odot$ a otočným voličem změňte čas.

3. Stiskněte tlačítko $\odot$.
Menu „Časové funkce“ se zavře.

Změna zobrazení času

Pokud je pečicí trouba vypnutá, na displeji jsou zobrazeny hodiny s aktuálním časem. Tento ukazatel můžete změnit na jiné zobrazení hodin, na čas digitální nebo zobrazení času vypnete. Viz kapitolu „Základní nastavení“.

Paměť

S funkcí paměti můžete uložit nastavení pro vlastní pokrm a toto nastavení stisknutím jednoho tlačítka znovu vyvolat. Máte k dispozici šest míst v paměti. Funkce paměti má smysl tehdy, když některý z pokrmů připravujete obzvláště často.

Uložení nastavení do paměti

1. Nastavte požadovaný provoz. Nespouštějte.
2. Krátce stiskněte tlačítko  a otočným voličem vyberte místo v paměti.
3. Stiskněte a podržte tlačítko , dokud se nezobrazí hlášení „Uloženov paměti“.
Nastavení je uloženo a může být kdykoliv spuštěno.

Uložení jiného nastavení

Proved'te a uložte nové nastavení. Stará nastavení se přepíšu.

Spuštění nastavení uložených v paměti

Uložená nastavení pro Váš pokrm můžete kdykoliv spustit.

1. Krátce stiskněte tlačítko .
Uložená nastavení se zobrazí. Pokud se zobrazí hlášení „Paměťové místo prázdné“, není uloženo žádné nastavení, paměť nelze spustit. Nejprve uložte požadované nastavení, viz odstavec „Uložit do paměti“.
2. Dvakrát stiskněte tlačítko .
Spustí se nastavení uložené v paměti.

Změna nastavení

Změna je možná kdykoliv. Pokud příště spustíte paměť, znovu se zobrazí původně uložená nastavení.

Nastavení - „Sabbat“

S tímto nastavením pečicí trouba udržuje pomocí horního/ spodního ohřevu teplotu mezi 85°C a 140°C.

Můžete nastavit dobu od 24 hodin do 73 hodin. Během této doby zůstanou pokrmy v pečicím prostoru teplé, aniž byste spotřebič museli zapínat nebo vypínat.

Spuštění nastavení „sabbat“

Předpoklad: V „Základních nastavení“ jste aktivovali - „Nastavení Sabbat - ano“. Viz kapitolu „Základní nastavení“.

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí návrh 3D horký vzduch, 160 °C.
2. Otočný volič otočte doleva a zvolte druh ohřevu nastavení „Sabbat“.
3. Pomocí tlačítka  přejděte k teplotě a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Pomocí tlačítka  otevřete menu „Časové funkce“ a tlačítkem  přejděte k době tepelné úpravy.
Zobrazí se návrh 27:00 hodin.
5. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu tepelné úpravy.
6. Tlačítkem  zavřete menu „Časové funkce“.
7. Stiskněte tlačítko .
Nastavení „sabbat“ se spustí.

**Doba tepelné úpravy
uplynula**

Pečicí trouba již nehřeje.

**Posunutí doby ukončení
tepelné úpravy**

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy na později není možné.

**Zrušení nastavení
„sabbat“**

Stiskněte a podržte tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí hlášení „Zvolte funkci“. Nyní můžete provést nové nastavení.

Dětská pojistka

Aby děti nemohly pečicí troubu nedopatřením zapnout nebo změnit probíhající provoz, má k dispozici dětskou pojistku.

Pečicí trouba nebude reagovat na žádné nastavení. Budík a čas můžete nastavit i při zapnuté dětské pojistce.

Aktivace dětské pojistky

Stiskněte a podržte tlačítko , dokud se nezobrazí symbol . To potrvá cca 4 sekundy. Ovládací panel je zablokován.

Deaktivace dětské pojistky

Stiskněte a podržte tlačítko , dokud nezmizí symbol . Nyní můžete znovu provést nastavení.

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

Základní nastavení

Váš spotřebič má různá nastavení, která můžete kdykoliv přizpůsobit Vaším potřebám.

Upozornění: V tabulce naleznete všechna základní nastavení a možnosti jejich změny. Podle vybavení Vašeho spotřebiče se na displeji objeví jen ta základní nastavení, která má Váš spotřebič k dispozici.

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- sabbat“
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 základních nastavení

Předpoklad: Pečicí trouba musí být vypnutá.

1. Stiskněte a cca 4 sekundy podržte tlačítko **i**, dokud se nezobrazí hlášení „Zvolte jazyk: němčina“.
2. Pomocí tlačítka **<** nebo **>** zvolte základní nastavení.
3. Pomocí otočného voliče změňte hodnotu.
4. Nyní můžete změnit další základní nastavení. Přejděte pomocí tlačítka **<** nebo **>** k základnímu nastavení a postupujte podle pokynů v bodech 2 a 3.
5. Stiskněte a podržte tlačítko **i**, dokud ukazatel nezasne. To potrvá asi 4 sekundy. Všechny změny jsou uloženy.

Zrušení

Stiskněte tlačítko **on/off**. Změny se neuloží.

Automatické vypnutí

Vaše pečicí trouba je vybavena funkcí automatického vypnutí. Tato funkce se aktivuje, pokud není nastavena žádná doba tepelné úpravy a nastavené hodnoty nebyly změněny po dlouhou dobu. Kdy k tomu dojde, závisí na nastavené teplotě nebo zvoleném grilovacím stupni.

Aktivace automatického vypnutí

Na displeji se zobrazí text "automatické vypnutí .. Provoz se přeruší.

Po stisknutí libovolného tlačítka text zmizí. Poté můžete provést nové nastavení.

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

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!

K čištění nikdy nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.



Nebezpečí popálení!

Spotřebič nikdy nečistěte bezprostředně po vypnutí. Spotřebič nechte nejdříve vychladnout.

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní stěně pečicí trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako sklo, umělá hmota a kov.
- Stíny na okénku dveří, 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 neovlivňuje funkčnost pečicí trouby. Hrany tenkých plechů se nedají úplně posmaltovat, proto mohou být drsné. Tento jev nemá žádný vliv na ochranu proti korozi.
- Nepříjemný zápach, např. po přípravě ryb, můžete docela snadno odstranit. Abyste zabránili skrytému varu, dejte několik kapek citronové šťávy do šálku s vodou. Vodu vařte v mikrovlnné troubě po dobu 1 až 2 minut na maximální mikrovlnný výkon.

Čisticí prostředky

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

- žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky,
- k čištění prosklených dvířek spotřebičů žádné kovové škrabky nebo škrabky na sklo,
- škrabky na kov nebo sklo k čištění skla na dvířkách spotřebiče,
- žádné tvrdé drhnuocí polštářky a 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: Plochu omyjte hadříkem a osušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte prostředek k čištění skla nebo kovu ani škrabku na sklo.
Nerezová ocel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkou utěrkou. Skvrny od vody, tuku, škrobu a bílku ihned odstraňte, aby se pod nimi nemohla vytvářet koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně jsou k dostání speciální prostředky určené k péči o ušlechtilou ocel.
Pečicí trouba	Horký mycí roztok nebo octová voda: Vyčistěte hadříkem a osušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění: Použijte prostředek určený k čištění pečicí trouby. Pečicí trouba musí být studená. Použijte drátěnku z nerezové oceli.
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem.
Ovládací panel/vnější strana prosklených dvířek	Čistič na sklo: Ihned vysušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Vnitřní strana prosklených dvířek	Čistič na sklo: Vyčistěte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Těsnění	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem. Nedrhňte. K čištění nepoužívejte škrabku na kov nebo sklo.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčem.

Samočistící plochy ve varném prostoru

Zadní stěna trouby je potažena samočisticím smaltem. Čistí se sama během provozu trouby. Větší stříkance zmizí někdy až po několikátém provozu trouby.

Upozornění

- Samočistící plochu nikdy nečistěte čističem na trouby. Pokud se čistič na trouby nedopatřením pronikne na zadní stěnu trouby, okamžitě ho odstraňte houbičkou a dostatkem vody.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní čistící prostředky. Mohou oškrábat nebo zničit vysoce porézní vrstvu.
- Samočistící plochu nikdy neošetřujte drátěnkou.
- Lehké zbarvení smaltu nemá na samočištění žádný vliv.

Čištění dna varného prostoru a bočních stěn

Používejte hadřík a horký mycí roztok nebo octovou vodu.

U silného znečištění použijte čistič na pečicí trouby. Čistič na pečicí trouby používejte jen za studeného stavu pečicí trouby.

Čištění prosklených dvířek

K čištění můžete vyndat skleněnou výplň dvířek pečicí trouby.

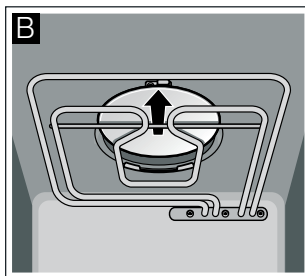
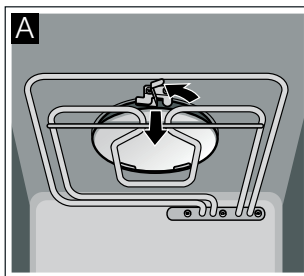


Nebezpečí popálení!

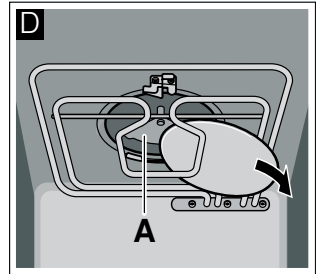
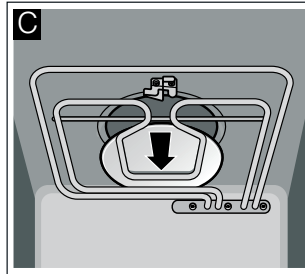
Demontáž neprovádějte bezprostředně po vypnutí. Pečicí trouba musí být studená.

Demontáž

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



4. Znovu trochu posuňte dozadu. (Obrázek C)
5. Nakloňte ho boční stranou dolů a vyjměte ho. (obrázek D)



Nebezpečí poranění

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

Při mírném znečištění:

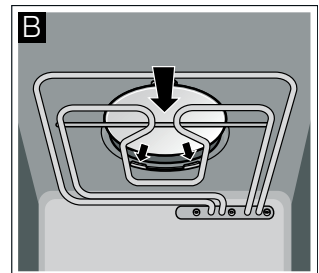
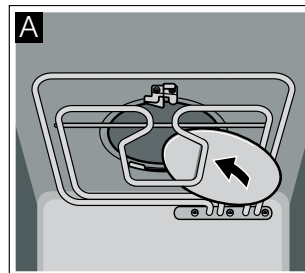
Skleněný kryt umyjte v horkém mycím roztoku.

Při silném znečištění:

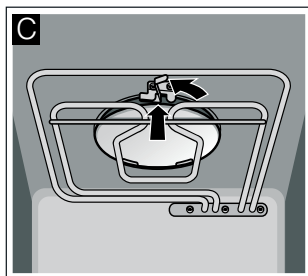
Postupujte stejně jako při čištění smaltovaných ploch v pečicích troubě.

Montáž

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



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



Odstraňte utěrku z pečicí trouby.



Riziko těžkého poškození zdraví!

Spotřebič nikdy neprovozujte bez skleněného krytu. Ze spotřebiče může unikat mikrovlnné záření.

Čištění skleněných tabulí

K čištění můžete skleněné tabule z dvířek pečicí trouby vyndat.

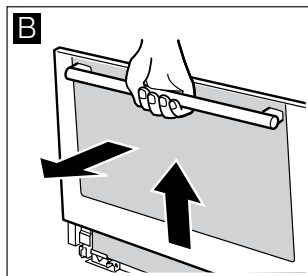
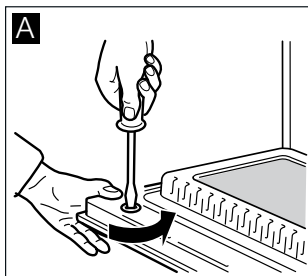


Nebezpečí popálení!

Demontáž neprovádějte bezprostředně po vypnutí. Pečicí troubu nechte nejdříve vychladnout.

Demontáž

1. Otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Uvolněte oba šrouby na dvířkách pomocí plochého šroubováku (šířka čepele 8-11 mm). Přitom jednou rukou přidržujte skleněnou tabuli. (obrázek A)
3. Dvířka dejte do šikmé polohy a tabuli s rukojetí vytáhněte nahoru (Obrázek B).



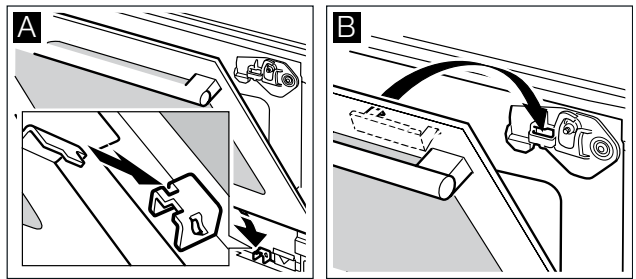
4. Zavřete dvířka.

Upozornění

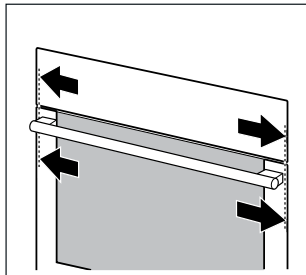
- Skleněné tabule vyčistěte čističem na sklo a měkkou utěrkou.
- Nepoužívejte žádné ostré nebo drhnoucí prostředky. Škrabka na sklo je nevhodná.

Montáž

1. Skleněnou tabuli nasadíte do vedení oběma rukama. (Obrázek A)
2. Skleněnou tabuli zatlačte dolů, trochu nadzvedněte a zavěste nahoru. (Obrázek B)

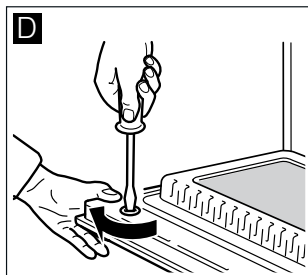
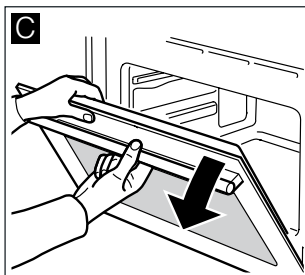


Dejte pozor na to, aby byla skleněná tabule v jedné rovině s ovládacím polem.



3. Dvířka zcela otevřete, přitom jednou rukou přidržíte skleněnou tabuli. (Obrázek C)

4. Dvířka ještě jednou zatlačte dolů a šrouby pevně zašroubujte pomocí plochého šroubováku (šířka čepele 8-11 mm), zavřete dvířka. (Obrázek D)



Pozor!

Pečící troubu používejte teprve tehdy, jsou-li skleněné tabule znovu řádně namontovány.

Tabulka závad

Pokud se vyskytne porucha, jedná se často pouze o maličkost. Než zavoláte zákaznický servis, pokuste se pomocí tabulky sami odstranit závadu.

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



Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy může provádět jen námi zaškolený technik servisní služby.

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.
Pečicí trouba nehřeje, ve stavovém řádku se zobrazí „Demo“.	Pečicí trouba je v demo-režimu.	Vypněte pojistku v pojistkové skříni. Počkejte alespoň 20 sekund a poté ji opět zapněte. Během následujících 2 minut stiskněte tlačítko  a držte je čtyři sekundy stisknuté, dokud hlášení „Režim DEMO“ ve stavovém řádku nezmizí.
Ve stavovém řádku se zobrazí hlášení „Automatické vypnutí“.	Bylo aktivováno automatické vypnutí. Pečicí trouba se vypne.	Stiskněte některé tlačítko. Text zmizí. Můžete provést nové nastavení.

Závada	Možná příčina	Náprava / Pokyn
Nespustil se mikrovlnný ohřev.	Dvířka nejsou zcela zavřená.	Zkontrolujte, jestli se ve dvířkách nenacházejí zbytky pokrmů nebo cizí předměty. Ujistěte se, že jsou všechny těsnění čistá. Zkontrolujte, jestli není těsnění dvířek překrouceno.
	Nespustil se mikrovlnný ohřev.	Stiskněte tlačítko start stop .
Spotřebič se nerozehřeje na nastavenou teplotu.	Nebylo stisknuto tlačítko start stop .	Stiskněte tlačítko start stop .
Mikrovlnný provoz se bez jasné příčiny přerušil.	Byl nastaven příliš nízký mikrovlnný výkon.	Pokud se tato závada opakovaně objeví, zavolejte zákaznický servis. Provoz pečicí trouby je možný i bez mikrovlnného ohřevu.
Při mikrovlnném provozu se pokrmý ohřály pomaleji než dosud.	Nastavili jste příliš nízký mikrovlnný výkon.	Zvolte vyšší výkon.
	Do spotřebiče jste vložili větší množství pokrmu.	Dvojitě množství – téměř dvojitý čas.
	Pokrmý jsou studenější než obvykle.	Pokrmý mezitím promíchejte nebo obraťte.

Chybová hlášení

Pokud se na displeji objeví chybové hlášení začínající na E, stiskněte tlačítko . Chybové hlášení zmizí. Může se stát, že budete muset znovu nastavit aktuální čas. Pokud se chybové hlášení opět zobrazí, kontaktujte zákaznický servis. U chybového hlášení E106 je mikrovlnný provoz dále možný.

Chybové hlášení E011 znamená, že se zaseklo některé tlačítko.

Postupně stiskněte všechna tlačítka a zkontrolujte, jestli jsou všechna tlačítka čistá. Pokud chybové hlášení nezmizí, zavolejte zákaznický servis.

Výměna osvětlení pečicí trouby

Osvětlení pečicí trouby lze vyměnit. Žárovzdorné žárovky 12V, 20W, dostanete k zakoupení u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně.



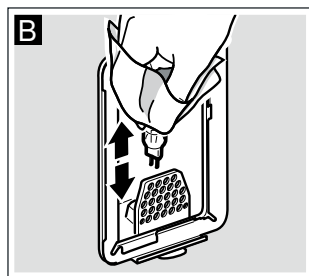
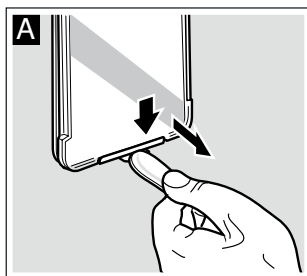
Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Nikdy nevyměňujte osvětlení, pokud je spotřebič zapnutý. Nejdříve vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni.

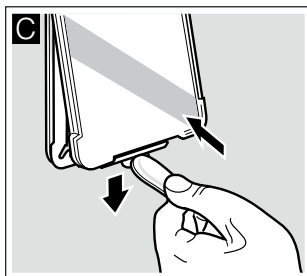
Upozornění: Halogenovou žárovku z obalu vyndávejte vždy suchou utěrkou. Tím se prodlouží životnost žárovky.

Postupujte takto

1. Vypněte pojistku v pojistkové skříni.
2. Do studené pečicí trouby dejte utěrku, abyste zabránili škodám.
3. Vyměňte skleněný kryt. K tomuto účelu dole rukou otevřete skleněný kryt.
V případě potíží použijte lžíci. (obrázek A)
4. Vyměňte žárovku a nahraďte ji žárovkou stejného typu. (obrázek B)



5. Opět nasadte skleněný kryt. (obrázek C)



6. Vyndejte utěrku. Pojistku v pojistkové skříni znovu zapněte nebo zasuňte síťovou zástrčku.

Výměna těsnění dvířek

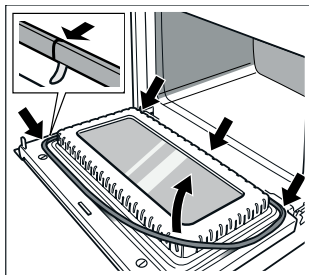
Je-li těsnění dvířek poškozeno, musí být vyměněno. Náhradní těsnění pro Váš spotřebič dostanete k zakoupení u zákaznického servisu. Uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) Vašeho spotřebiče.



Nebezpečí těžkého poškození zdraví!

Nikdy nepoužívejte spotřebič, pokud je těsnění dvířek poškozené. Může dojít k úniku mikrovlnné energie. Spotřebič použijte teprve po důkladné opravě.

1. Otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Odstraňte staré těsnění dvířek.
3. Těsnění je připevněno pomocí 5 háčků. Na tyto háčky zavěste nové těsnění.



Upozornění: Místo nárazu těsnění dvířek dole uprostřed je technicky podmíněno.

Zákaznický servis

Pokud si Váš spotřebič vyžaduje opravu, je zde pro Vás k dispozici náš zákaznický servis. Vždy se snažíme najít vhodné řešení, abychom zabránili zbytečným výjezdům servisního technika.

Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.)

Abychom Vám mohli kvalifikovaně pomoci, při telefonátu uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.). Typový štítek s čísly najdete uvnitř pečicí 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 návštěvu 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 přiloženém 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. Jedná se o produkt skupiny 2, třídy B.

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

Tipy pro úsporu energie a k ochraně životního prostředí

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

Úspora energie

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

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Tyto formy 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 v souladu s životním prostředím.

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 Evropské unie.

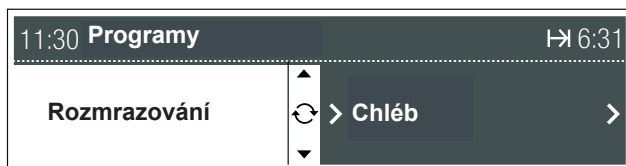
Programová automatika

Pomocí programové automatiky můžete zcela jednoduše připravovat pokrmy. Zvolte některý program a zadejte hmotnost Vašeho pokrmu. Optimální nastavení převezme programová automatika.

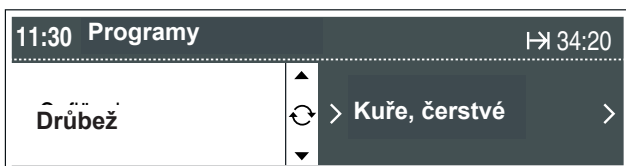
Volba programu

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

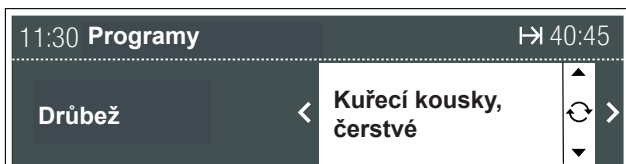
1. Stiskněte tlačítko .
Zobrazí se první programová skupina a první program.



2. Pomocí otočného voliče zvolte programovou skupinu.

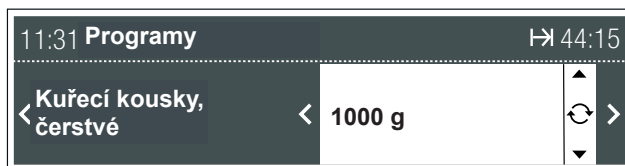


3. Stiskněte tlačítko  a otočným voličem zvolte program.



4. Stiskněte tlačítko .
Pro zvolený program se zobrazí navrhaná hmotnost.

5. Pomocí otočného voliče nastavte hmotnost. Doba trvání programu se zobrazí ve stavovém řádku. Pokud tlačítko $>$ stisknete ještě jednou, přejdete k individuálnímu přizpůsobení. Můžete ovlivnit výsledek programu. Viz kapitolu „*Individuální přizpůsobení*“.



6. Stiskněte tlačítko $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\text{I}}}$.

Program se spustí. Ve stavovém řádku viditelně ubíhá doba tepelné úpravy $\text{I} \rightarrow \text{I}$.

Program je ukončen

Zazní signál. Pečicí trouba již nehřeje. Signál můžete předčasně zrušit tlačítkem I . Ve stavovém řádku se zobrazí $\text{I} \rightarrow \text{I}$ 0:00.

Zrušení programu

Stiskněte a podržte tlačítko $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\text{I}}}$, dokud se ve stavovém řádku nezobrazí hlášení „Zvolte funkci“. Můžete provést nové nastavení.

Vyvolání informací

Před startem krátce stiskněte tlačítko I . K programům se zobrazí různé informace. Pro každou informaci znovu krátce stiskněte tlačítko I .

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

U některých programů můžete posunout dobu ukončení tepelné úpravy. Viz kapitolu „*Časové funkce*“.

Individuální přizpůsobení

Pokud výsledek tepelné úpravy nebude odpovídat Vaším představám, můžete jej příště změnit.

Nastavení proveďte podle pokynů v bodech 1 až 5.

Stiskněte tlačítko $>$ a pomocí otočného voliče posuňte svítící pole. - $\square\square\square\square\square\square\square\square$ +

Doleva = mírnější výsledek tepelné úpravy.

Doprava = intenzivnější výsledek tepelné úpravy.

Spusťte pomocí tlačítka $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\text{I}}}$.

Doba tepelné úpravy se změní.

Rozmrazování a vaření s programovou automatikou

Upozornění

- Potraviny vyndejte z obalu a odvažte je. Pokud nemůžete zadat přesnou hmotnost, zaokrouhlete ji směrem nahoru nebo dolů.
- Používejte vždy nádoby vhodné pro mikrovlnky, např. ze skla, keramiky nebo univerzální pánev. Přitom dbejte pokynů k příslušenství v tabulce programů.
- Potraviny vložte do studeného varného prostoru.
- Tabulku s vhodnými potravinami, příslušným rozsahem jejich hmotnosti a požadovaným příslušenstvím naleznete v návaznosti na tyto pokyny.
- Nastavení hmotností mimo hmotnostní rozsah není možné.
- Při přípravě mnohých pokrmů uslyšíte po určité době akustický signál. Potraviny obraťte nebo je zamíchejte.

Rozmrazování

Upozornění

- Potraviny zmrazujte a skladujte pokud možno naporcované naplocho při teplotě -18 °C.
- Mražené potraviny položte na plochou nádobu, např. na skleněný nebo porcelánový talíř.
- Choulostivé a odstávající části zakryjte malým kouskem alobalu. Tak se vyhnete předčasnému rozvaření. Dejte pozor na to, aby se alobal nedotýkal bočních stěn varného prostoru.
- Po rozmrazení nechte potraviny ještě 10 až 90 minut odstát, aby se vyrovnala teplota.
- Při rozmrazování masa, drůbeže nebo ryb se uvolňuje tekutina. Tuto odstraňte při obracení. V žádném případě ji dále nepoužívejte a nesmí přijít do styku s ostatními potravinami.
- Hovězí, jehněčí a vepřové maso položte do nádoby nejprve tučnou stranou směrem dolů.
- Chléb rozmrazujte jen v potřebném množství, protože rychle oschne.

- Už rozmrazené mleté maso při obracení vyjměte.
- Drůbež vcelku položte do nádoby nejdříve prsní stranou, části drůbeže kůží směrem dolů. Stehna a křídélka zakryjte menším kouskem alobalu.
- U celých ryb zakryjte ocasní ploutev, u rybího filé okraje a u rybí kotlety odstávající části alobalem.

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 otevřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Drůbeží části**	kuřecí stehna, půlka kuřete, husí stehna, husí prsa, kachní prsa	0,20 - 1,20	plochá otevřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
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 1/3 a 2/3 doby tepelné úpravy.

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

Dušení

Zelenina

Pokyny

- Čerstvá zelenina:
Zeleninu nakrájejte na stejné velké kousky. Na 100 g zeleniny přidejte 2 polévkové lžíčky vody.
- Mražená zelenina:
Vhodná je jen blanšírovaná, nepředvařená zelenina. Mražená zelenina se smetanovou omáčkou je nevhodná.
Na 100 g přidejte 1 až 2 polévkové lžíčky vody. Ke špenátu a červenému zelí vodu nepřidávejte.
- Zeleninu po ukončení programu nechte ještě 5 minut odstát.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Zelenina			
čerstvá zelenina, dušená *	květák, brokolice, mrkev, kedlubna, pórek, paprika, cuketa	0,20 - 1,00	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
mražená zelenina, dušená *	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: Brambory nakrájejte na stejné velké kousky. Na 100 g brambor přidejte dvě polévkové lžíčky vody a trochu soli.
- Loupané brambory: Používejte velké brambory. Brambory umyjte a slupku propíchněte. Dejte je ještě vlhké do nádoby bez vody.
- Nechte brambory po ukončení programu ještě cca 5 minut odstát. Vodu z brambor předtím zlijte.
- Gratinované brambory naskládejte do ploché nádoby do 3 až 4 cm vysokých vrstev.
- Nákyp nechte po ukončení programu ještě 5 až 10 minut odstát ve spotřebiči.
- Hranolky, krokety a rosti musí být vhodné k přípravě v pečicí troubě.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Brambory			
Vařené brambory*	varný typ A, převážně varný typ A nebo varný typ C	0,20 - 1,00	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Loupané brambory *	varný typ A, převážně varný typ A nebo varný typ 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
Rosti, mražené**		0,20 - 0,80	univerzální pánev, výška zasunutí 2

* Signál k zamíchání po uplynutí poloviny času tepelné úpravy.

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

Obilninové produkty

Pokyny

- Obilí během vaření silně pění. Pro obiloviny proto použijte vysokou nádobu s pokličkou. Hmotnost obilovin nastavte za syrového stavu (bez tekutiny).
- Rýže:
Nepoužívejte rýži ve varných sáčcích. K rýži přidejte dvounásobné až dvaapůlnásobné množství vody.
- Polenta:
U polenty používejte podle stupně mletí dvounásobné až trojnásobné množství vody.
- Kuskus:
Přidejte dvounásobné množství tekutiny.
- Proso:
Přidejte dvounásobné až dvaapůlnásobné množství vody.
- Obiloviny nechte po ukončení programu ještě cca 5 až 10 minut odstát.

Programová skupina Program	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Obilninové produkty		
Dlouhozrnná rýže*	0,10 - 0,50	vyšoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Rýže Basmati*	0,10 - 0,50	vyšoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Přírodní rýže*	0,10 - 0,50	vyšoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Polenta***	0,10 - 0,50	vyšoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Kuskus**	0,10 - 0,50	vyšoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
Proso*	0,10 - 0,50	vyšoká 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 vložte do nádoby, která je vhodné pro mikrovlnky a nádobu položte na rošt.
- Nákyp pikantní a sladký dejte do ploché nádoby do vrstvy vysoké cca 5 cm.
- Gratinované brambory naskládejte do ploché nádoby do 3 až 4 cm vysokých vrstev.
- Gratinované brambory nechte po ukončení programu ještě 5 až 10 minut odstát ve spotřebiči

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 a pizza-bagety.
- Hranolky, krokety a Rosti musí být vhodné k přípravě v pečicí troubě.
- Jarní rolky a mini-jarní rolky musí být vhodné k přípravě v pečicí troubě.
- Dejte pozor na to, aby mražené potraviny 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
Rosti*	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 sémiové 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

- Kuře nebo kapouna položte do nádoby prsní stranou dolů.
- Kuřecí části položte do nádoby stranou s kůží nahoru.
- Krutí prsa pečte bez kůže. Přidejte k nim 100 - 150 ml tekutiny. Po obrácení případně přidejte ještě jednou 50-100 ml tekutiny.
- Krutí prsa nechte po ukončení programu ještě 10 minut odstát.

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
Krutí prsa, čerstvá**	krutí prsa bez kůže	0,80 - 2,00	vysoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1

* Signál k otočení celého kuřete po uplynutí ⅓ doby tepelné úpravy.

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

Maso

Pokyny

- Roastbeef pečte nejprve tučnou stranou dolů.
- Hovězí, telecí a vepřová pečeně nebo jehněčí kýta: Pečeně by měla pokrývat dno nádoby ze dvou třetin. K pečení přidejte 50 ml tekutiny. Po obrácení případně přidejte ještě jednou 50 až 100 ml tekutiny. Po otočení přidejte, pokud třeba ještě 50 až 100 ml tekutiny.
- K sekané pečení přidejte 50 až 100 ml tekutiny.
- Pečení nechte po ukončení programu ještě 10 minut odstát.

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
roláda		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 k otočení celého kuřete po uplynutí ⅓ doby tepelné úpravy.

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

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 - 2,0	vysoká uzavřená 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.

Ryby

Pokyny

- Celá ryba, čerstvá: Přidejte 1 až 3 polévkové lžičky vody nebo citronové šťávy.
Rybí filé, čerstvé:
Přidejte 1 až 3 polévkové lžičky vody nebo citronové šťávy.
- Obalované sépiové kroužky, mražené:
Musí být vhodné k přípravě 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 pánev, výška zasunutí 2
Sépiové kroužky, mražené *	0,20 - 0,50	univerzální pánev, výška zasunutí 2

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

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

K sekané pečení přidejte 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
Roláda		0,50 - 3,00	vysoká uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1

* nastavte hmotnost masa

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

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

Pokyny

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro vložení potravin do studené a prázdné pečicí trouby. Pečicí troubu předehřejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Před použitím odstraňte z varného prostoru pečicí trouby všechno příslušenství, které právě nepotřebujete.
- Příslušenství vyložte pečicím papírem teprve po předehřátí.
- Časové údaje uvedené v tabulkách jsou pouze orientační. Doba tepelné úpravy závisí na kvalitě použitých potravin.
- Používejte příslušenství, které Vám bylo dodáno spolu s pečicí troubou. Další příslušenství si můžete zakoupit ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu.
- Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádobí z varného prostoru používejte vždy chňapku nebo kuchyňskou utěrku.

Rozmrazování, ohřívání a vaření pomocí mikrovln

V následujících tabulkách najdete mnoho informací týkajících se tepelné úpravy potravin pomocí mikrovln včetně správného nastavení.

Časové údaje uvedené v tabulkách jsou pouze orientační. Doba tepelné úpravy závisí na nádobí, kvalitě použitých potravin a jejich teplotě.

V tabulkách je často uvedeno časové rozmezí. Nastavte nejprve kratší dobu tepelné úpravy, a pokud je třeba, prodlužte ji.

Může se stát, že chcete připravovat jiné množství potravin, než které je uvedené v tabulkách. Pro tento případ platí následující pravidlo: Dvounásobné množství potravin = téměř dvounásobná doba tepelné úpravy, poloviční množství potravin = poloviční doba tepelné úpravy.

Rošt nebo univerzální pánev zasuňte do výšky zasunutí 1. Nádobu postavte doprostřed. Mikrovlny tak mohou dosáhnout pokrmy ze všech stran.

Rozmrazování

Pokyny

- Zmrazené potraviny vložte do vhodné odkryté nádoby a postavte na rošt.
- Choulostivé části, např. kuřecí nohy a křídla nebo tučné okrajové části pečeně, můžete zakrýt malými kousky alobalu. Alobal se nesmí dotýkat stěn varného prostoru. Po uplynutí poloviny doby potřebné k rozmrazení můžete alobal sejmout.
- Pokrmy jednou až dvakrát obraťte nebo zamíchejte. Velké kousky byste měli obrátit několikrát. Při obracení odstraňte vzniklou tekutinu.
- Rozmrazené potraviny nechte ještě 10 až 60 minut odstát při pokojové teplotě, aby se vyrovnala teplota. Poté můžete u drůbeže vyjmout vnitřnosti.

Rozmrazování	Hmotnost	Mikrovlnný výkon ve wattech, doba rozmrazování v minutách	Pokyny
Hovězí nebo vepřové maso vcelku (bez kostí nebo s kostí)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Několikrát obraťte.
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min.+ 90 W, 25-30 min.	
Hovězí, telecí nebo vepřové kousky nebo plátky	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	Při obracení od sebe oddělte rozmražené 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 rozmražené 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 rozmražené 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, rozmražené 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

- Hotový pokrm vyjměte z obalu. V nádobí vhodném pro použití v mikrovlnné troubě se pokrmy ohřejí rychleji a rovnoměrněji.
Jednotlivé složky pokrmu se mohou lišit dobou potřebnou k jejich ohřátí.
- Ploché pokrmy se ohřejí rychleji než vysoké. Rozdělte proto pokrm v nádobě co možná nejrovnoměrněji.
Potraviny byste neměli vrstvit na sebe.
- Pokrmy vždy zakryjte. Pokud nemůžete nalézt vhodnou pokličku, použijte talíř nebo speciální fólii určenou pro použití v mikrovlnné troubě.
- Pokrmy byste měli během tepelné úpravy dvakrát až třikrát zamíchat, popř. obrátit.
- Po dokončení ohřívání nechte pokrmy ještě 2 - 5 minut odstát, aby se vyrovnala teplota.
- Při vyjímání nádobí vždy používejte chňapku neb kuchyňskou utěrku.
- Vlastní chuť pokrmů zůstane maximálně zachována. Proto nemusíte tolik solit ani kořenit.

Rozmrazování, ohřívání nebo vaření mražených pokrmů	Hmotnost	Mikrovlnný výkon ve wattch, 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 tekutin může přijít ke skrytému varu. To znamená, že při skrytém varu je dosažen bod varu, aniž by z tekutiny vystupovaly typické bublinky páry. Již při mírném zatřepání nádobou může horká tekutina náhle prudce překypět a vystříknout. Při ohřívání tekutin vložte vždy nádoby lžičku. Tím skrytému varu zabráníte.

Pozor!

Kov – např. lžička ve skle – musí být vzdálená od stěn pečicí trouby a vnitřní strany dvířek minimálně 2 cm. Jiskry by mohly vnitřní stranu dvířek zničit.

Pokyny

- Vymějte hotový pokrm z obalu. V nádobí vhodném pro použití v mikrovlnné troubě se pokrm rychleji a rovnoměrněji ohřeje. Jednotlivé složky pokrmu se mohou lišit dobou potřebnou k jejich ohřátí.
- Pokrm vždy zakryjte. Pokud nemůžete najít vhodnou pokličku, použijte talíř nebo speciální fólii určenou pro použití v mikrovlnné troubě.
- Během tepelné úpravy byste měli pokrm několikrát zamíchat, popř. obrátit. Nezapomeňte kontrolovat teplotu.
- Po ohřátí nechte pokrm ještě 2 až 5 minut odstát, aby se vyrovnala teplota.
- Při vyjímání nádobí používejte vždy chňapku nebo kuchyňskou utěrku.

Ohřívání pokrmů	Hmotnost	Mikrovlnný výkon ve wattech, 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	900 W, 1-3 min	Do nádoby vložte lžičku. Alkoholické nápoje neohřívejte příliš dlouho. Občas zkontrolujte teplotu.
	300 ml	900 W, 3-4 min.	
	500 ml	900 W, 4-5 min.	
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	900 W, 1½-2 min.	-
	à 175 g	900 W, 2-4 min.	
	à 175 g	900 W, 4-6 min.	
Plátky nebo kousky masa v omáčce, např. guláš	500 g	600 W, 7-10 min.	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

- Ploché pokrmy se ohřejí rychleji než vysoké. Rozdělte proto pokrm v nádobě co možná nejrovnoměrněji. Potraviny byste neměli vrstvit na sebe.
- Pokrmy vařte v zakryté nádobě. Pokud nemůžete najít vhodnou pokličku, použijte talíř nebo speciální fólii určenou pro použití v mikrovlnné troubě.
- Vlastní chuť pokrmů zůstane maximálně zachována. Proto nemusíte tolik solit ani kořenit.
- Po dokončení ohřívání nechte pokrmy ještě 2 - 5 minut odstát, aby se vyrovnala teplota.
- Při vyjímání nádobí vždy použijte chňapku nebo kuchyňskou utěrku.

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 stejně velké kousky. Na 100 g zeleniny přidejte 1 - 2 polévkové lžíce vody.
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Brambory	250 g	600 W, 8-11 min.	Brambory rozkrájejte na stejně velké kousky, na 100 g brambor přidejte 1 - 2 polévkové lžíce vody a 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 nádobí např. pokličku na formu na nákyp, skleněný talíř nebo skleněnou misku (Pyrex).
- Nádobu položte vždy na rošt do výšky zasunutí 1.
- Nepoužívejte žádné porcelánové nebo silně klenuté talíře.
- Nastavte podle údajů v tabulce. Podle produktu a množství možno bude třeba přizpůsobit čas.
- Aby se popcorn nepřipálil, asi za 1 minutu a 30 vteřin vyndejte pytlík s popcornem a pytlík protřepte. Pozor horké!



Nebezpečí opaření!

- Pytlík s popcornem opatrně otevřete, může unikat horká pára.
- Nikdy nenastavujte nejvyšší 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

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro vložení pečiva do studené pečicí trouby.
- Teplota a doba pečení závisí na množství a konzistenci těsta, proto jsou hodnoty v tabulkách uváděny v určitém rozmezí. Nejprve vyzkoušejte nižší teplotu, která zaručí rovnoměrné zezlátnutí koláče. Pokud je třeba, nastavte příště teplotu vyšší.

Formy na pečení

Pokyny: Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu.

- Dodatečné informace najdete v kapitole „*Tipy pro pečení*“, která následuje za tabulkami.
- Koláčovou formu postavte vždy doprostřed roštu.
-  Horní /spodní ohřev
-  Intenzivní ohřev
-  Horký vzduch

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

* Smaltové pečicí plechy dostanete k zakoupení jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

■  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
Markonky	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

* Smaltové pečicí plechy dostanete k zakoupení jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

-  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 tepelné úpravy závisí na kvalitě a množství pokrmů. Proto jsou v tabulkách uvedena rozmezí. Začněte s nižší hodnotou, a pokud je třeba, tak ji příště zvýšte.

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

Nádobí

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

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

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

Pokyny k pečení

K pečení masa a drůbeže používejte vysokou pečicí formu.

Zkontrolujte, zda se Vaše nádoba vejde do varného prostoru. Nádoba by neměla být příliš velká.

Maso:

K masu přidejte trochu tekutiny. K dušenému masu přidejte dostatečné množství tekutiny. Po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy kousky masa obraťte. Hotovou pečení nechte ještě 10 minut odstát ve vypnuté, zavřené pečicí troubě. Maso tak zvláční.

Drůbež: Kousky masa obraťte po uplynutí $\frac{1}{3}$ doby tepelné úpravy.

Hovězí maso

Pokyny

- Dušenou hovězí pečení otočte po uplynutí $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy. Po ukončení nechte ještě asi 10 minut odstát v zavřené pečicí troubě. Tak se lépe rozdělí šťáva z masa.

Drůbež:

Kousky masa obraťte po uplynutí $\frac{1}{3}$ doby tepelné úpravy.

Pokyny ke grilování

Pokyny

- Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě. Pečicí troubu nepřehřívejte.
- Grilujte kousky pokud možno stejné velikosti a tloušťky. Steaky by měly být nejméně 2 až 3 cm silné. Tak rovnoměrně zezlátnou a zůstanou pěkně šťavnaté. Steaky osolte teprve po grilování.
- Grilované kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa píchnete vidličkou, ztratí šťávu a bude suché.
- Tmavé maso, např. hovězí, rychleji zezlátne než bílé maso telecí nebo vepřové. Grilované kousky z bílého masa nebo ryby jsou často na povrchu jen světle hnědé, uvnitř ale přesto propečené a šťavnaté.
- Grilovací těleso se neustále zapíná a vypíná. To je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném grilovacím stupni.

Pokyny k dušení

K dušení ryb používejte nádobu s víkem.

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

- Dušenou hovězí pečeň obraťte po uplynutí $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy. Hotovou pečeň nechte ještě cca 10 minut odstát.
- Steaky obraťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy.

-  Horní/spodní ohřev
-  Velkoplošný gril

Hovězí maso	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon ve watttech	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 a telecí koleno obraťte po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy. Nakonec nechte maso ještě cca 10 minut odstát.

-  Horký vzduch
-  Cirkulační gril

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

- Libové vepřové maso a pečení bez kůže obraťte po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy. Nakonec nechte maso cca 10 minut odstát.
- Pečení s kůží položte do nádoby kůží nahoru. Kůži nařízněte. Pečení neobracejte. Nakonec nechte maso cca 10 minut odstát.
- Vepřovou svíčkovou a uzené maso neobracejte. Nakonec nechte maso cca 5 minut odstát.
- Steaky z krkovice obraťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy.

-  Horký vzduch
-  Velkoplošný gril

Vepřové maso	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon ve wattch	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: Jehněčí maso a zvěřinu obraťte po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.

-  Cirkulační gril
-  Horní/spodní ohřev

Jehněčí maso a zvěřina	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon ve wattch	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 ⅓ doby tepelné úpravy.

-  Cirkulační gril
-  Velkoplošný gril

Ostatní	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon ve wattch	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 gril
-  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 pánev	1		170-190	180 W	80-90
Husí prsa, 2 ks à 500 g	rošt + univerzální pánev *	2 1		210-230	90 W	20-25
Husí stehna, 4 ks cca 1,5 kg	rošt + univerzální pánev *	2 1		170-190	180 W	30-40
Mladá krůta, celá, cca 3 kg	univerzální pánev	1		170-180	180 W	60-70
Krůtí roka 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 pánev + rošt *	1 3		2	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 8-12
Rybí kotleta, např. losos, silná 3 cm, grilovaná	univerzální pánev + rošt *	1 3		3	-	1. strana: cca 10-12 2. strana: cca 8-12
Celé ryby, 2 - 3 ks à 300 g, grilované	univerzální pánev + 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 rösti 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 watttech	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
Rösti, plněné bramborové taštičky	univerzální páněv	2		200-220	-	25-35
Housky, bagety	rošt	2		200-220	-	15-20
Precílky	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 pánév	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	rošt	2		200-210	180 W	18-23
Šlehačkový dort	-	0		30	-	120-150

* Univerzální pánév 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 rozmražené 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.

-  Cirkulační gril
-  Horní/spodní ohřev

Pečení v kombinaci s mikrovlnami

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 pánve	2		160-180	20-30
	univerzální pánve	2		150-170	20-30
	univerzální pánve* + smaltovaný pečicí plech **	1 3		140-150	30-40
Malé koláčky	univerzální pánve	2		160-180	25-35
	univerzální pánve	2		140-160	25-35
Malé koláčky	univerzální pánve* + smaltovaný pečicí plech **	1 3		150-170	35-45
Vodový piškot	dortová forma na roštu	1		160-170	30-40
Kynutý koláč na plechu	univerzální pánve	2		170-190	45-55
	univerzální pánve* + 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 pánve.

** 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 pánev	3 1		3	30

* Předehřívejte 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 zkraťte. 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.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 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. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 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.

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 firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Záruční podmínky

Na tento uvedený výrobek je poskytována záruční lhůta 24 měsíců (ode dne prodeje).

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazným dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebení vniklé používáním spotřebiče

Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem Aqua-Stop (patent fy BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody poskytneme náhradu soukromému spotřebiteli a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen dát zákazníkovi platný prodejní doklad, kde bude uvedeno datum prodeje a označení spotřebiče a na požádání zákazníka je povinen vystavit správně a úplně vyplněný záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol.

„Spotřebič není určený pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými a nebo mentálními schopnostmi, a nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytne dohled a nebo je nepoučila o používání spotřebiče.“

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ SIEMENS

Firemní servis + prodej náhradních dílů:

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

Firma	Ulice	Město	telefon	mail
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670	janstovi@volny.cz
A PROFI SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
ALPHA servis s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz; info@alphaobchod.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
B. I. SERVIS	Bergmannova 112	356 04 Sokolov- Dolní Rychnov	608151231	info@kliservis.eu
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmoctb@seznam.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz; elektro@jankovsky.cz
Bekl	Bílková 3011	390 02 Tábor	381256300 381256303	pracky@email.cz
BMK servis s.r.o.	Chýnovská 98	391 56 Tábor - Měšice	800231231	tabor@bmkservis.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz; info@biservis.cz
Petr KUČERA RADEK MENČÍK	Topolová 1234 Proletářská 120	434 01 Most 460 02 Liberec 23	476441914 482736542 602288130	serviskucera@seznam.cz elektro servis.mencik@seznam.cz
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
Martin Linhart A - Z Chlazení	Letců 1001 Piletická 45	500 02 Hradec Králové 503 41 Hradec Králové 7	603240252 495221313 602661664	linhartmartin@volny.cz info@klimatizace.net
Jan Škaloud	17. listopadu 360	530 02 Pardubice	602405453	jsk@seznam.cz
Servis Černý s.r.o	Mírové náměstí 99	550 01 Broumov	491522881	servis.cerny@tiscali.cz
ALPHA servis s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz; info@alphaobchod.cz
VIKI, spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Caffe Idea - Blažek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz
Faraheit servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	faraheit.servis@seznam.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	elservisznprodajna@tiscali.cz
Jan Liška	Žďárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
ELEKTRO TREFILIK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	trefilik@wo.cz
Martin Wlazlo MW	Žerotínova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz; servis@elektroopravna.cz
Stanislav Novotný	Hoblíkova 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektro servis-majnus.cz; hulvova@elektro servis-majnus.cz; vana@elektro servis-majnus.cz
Bosch servis centrum spol. s r.o.	Nábřeží 596	760 01 Zlín	577211029	bosch@boschservis.cz
Elektro servis Živěla	Dolní Novosadská 34	779 00 Olomouc 9	585434844 585435688	servis@elektro serviszivela.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseníku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz

S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.siemens-home.com/cz

Návod na obsluhu

HB 86K675

Obsah

Bezpečnostné pokyny	4
Pred inštaláciou	4
Pokyny týkajúce sa Všej bezpečnosti	4
Pokyny k mikrovlnnému ohrevu	6
Príčiny poškodení	9
Váš nový spotrebič	11
Ovládací panel	11
Tlačidlá	12
Displej	12
Kontrola teploty	14
Varný priestor	15
Príslušenstvo	15
Pred prvým použitím	18
Prvé nastavenie	18
Rozohriatie varného priestoru	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
Odporúčané nastavenia	23
Nastavenie rýchloohrevu	24
Mikrovlnná prevádzka	26
Pokyny k riadu	26
Mikrovlnný výkon	27
Nastavenie mikrovlnného ohrevu	27
MikroKombi	29
Šetrná prevádzka „MikroKombi“	29
Intenzívna prevádzka „MikroKombi“	29
Nastavenie prevádzky „MikroKombi“	30
Kombinovaná prevádzka	31
Vhodné mikrovlnné výkony	31
Nastavenie kombinovanej prevádzky	31
Trojstupňová prevádzka	33
Nastavenie trojstupňovej prevádzky	33
Časové funkcie	34
Stručné vysvetlenie nastavenia časových funkcií	34
Nastavenie budíka	35
Nastavenie času tepelnej úpravy	35
Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy	37
Nastavenie času	38
Pamäť	39
Uloženie nastavení do pamäti	39
Spustenie nastavení uložených v pamäti	39
Nastavenie - „Sabbat“	40
Spustenie nastavenia „sabbat“	40

Obsah

Detská poisťka	41
Aktivácia detskej poisťky	41
Deaktivácia detskej poisťky	41
Základné nastavenia	42
Zmena základných nastavení	43
Automatické vypnutie	44
Údržba a čistenie	44
Čistiace prostriedky	45
Čistenie presklených dvierok	47
Čistenie sklenených tabúl	49
Tabuľka porúch	52
Tabuľka porúch	52
Výmena osvetlenia rúry	54
Výmena tesnenia dvierok	55
Zákaznícky servis	56
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.)	56
Tipy na úsporu energie a na ochranu životného prostredia	57
Úspora energie	57
Ekologická likvidácia	57
Programová automatika	58
Voľba programu	58
Individuálne prispôsobenie	59
Rozmrazovanie a varenie s programovou automatikou	60
Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu	70
Rozmrazovanie, ohrievanie a varenie pomocou mikrovln	70
Tipy pro mikrovlnný provoz	78
Koláče a pečivo	78
Tipy k pečeniu	83
Pečenie a grilovanie	84
Tipy pre pečenie a grilovanie	91
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	92
Hotové produkty	93
Mierne varenie	94
Nastavenie mierneho varenia	94
Tipy pre mierne varenie	96
Skúšobné pokrmy	96
Pečenie	98
Grilovanie	99
Akrylamid v potravinách	99

Ďalšie informácie k produktom, príslušenstvu a náhradným dielom a servisu nájdete na internete:
www.siemens-home.com/sk

Bezpečnostné pokyny

Tento návod na použitie si dôkladne preštudujte. Len tak môžete Váš spotrebič správne a bezpečne obsluhovať.

Návod na obsluhu a montáži dobre uschovajte. V prípade odovzdania ďalšej osobe priložte taktiež oba návody.

Pred inštaláciou

Poškodenia počas prepravy

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

Umiestnenie a pripojenie

Dbajte prosím na špeciálny montážny návod.

Pokyny týkajúce sa Všej bezpečnosti

Tento spotrebič je určený len do súkromnej domácnosti. Spotrebič používajte len na prípravu pokrmov. Dospelé osoby a deti nesmú spotrebič obsluhovať

- ak nie sú telesne alebo duševne schopné,
- alebo im chýbajú znalosti a skúsenosti.

Nikdy nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.

Horúci varný priestor

Nebezpečenstvo popálenia!

- Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch a výhrevných telies.
Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Zo spotrebiča môže unikať para. Deti držte mimo dosahu rúry na pečenie.
- Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokoperceného alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu v priestore rúry vznietiť. Používajte len 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 obkladajte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať cez príslušenstvo.

Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Dbajte na to, aby ste nikdy nezakliesnili pripájací 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!

Horúce príslušenstvo zo spotrebiča nikdy nevyberajte bez kuchynskej chňapky.

Poškodené dvierka a tesnenie dvierok varného priestoru

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak sú dvierka varného priestoru alebo tesnenie dvierok poškodené. Môže dôjsť k úniku mikrovlnnej energie. Spotrebič ďalej používajte až po jeho oprave.

Hrdzavé plochy

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Pri nedostatočnom čistení môže časom dôjsť ku korózii povrchu spotrebiča. Môže dôjsť k úniku mikrovlnnej energie. Spotrebič pravidelne čistite.

Otvorený kryt

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Nikdy neodstraňujte kryt spotrebiča. Spotrebič pracuje s vysokým napätím.

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Nikdy neodstraňujte kryt spotrebiča. Kryt chráni pred únikom mikrovlnnej energie.

Horúce alebo vlhké prostredie

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Spotrebič nikdy nevystavujte vysokým teplotám a vlhkosti.

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

- Neodborne vykonané opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať a prípojné vedenie vymieňať iba výrobcom vyškolený servisný technik.
- Pokiaľ je spotrebič poškodený, vytiahnite sieťovú zástrčku, príp. vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte servisnú službu.

Pokyny k mikrovlnnému ohrevu

Príprava potravín

Nebezpečenstvo požiaru!

Mikrovlnný ohrev používajte iba na prípravu potravín, ktoré sú určené na použitie. Iné použitie môže byť nebezpečné a spôsobiť škody. Napríklad, ak zahrejete mikrovlnným ohrevom vankúšiky so zrnom či obilím, môže dôjsť ešte po niekoľkých hodinách ku vznieteniu.

Riad

Nebezpečenstvo poranenia!

- Na nádobách z porcelánu a keramiky sa môžu nachádzať malé diery na úchytkách a veku. Tieto diery sú tvorené dutým priestorom. Vlhkosť, ktorá do tohto dutého priestoru prenikne, môže spôsobiť prasknutie nádoby.
- Nikdy nepoužívajte nádoby, ktoré nie sú určené na použitie pre mikrovlnné rúry.

Nebezpečenstvo popálenia!

Horúce jedlo môže nádobu zahriať. Nádobu alebo príslušenstvo vyberte z varného priestoru vždy pomocou kuchynskej chňapky.

Výkon a čas mikrovlnného ohrevu

Nebezpečenstvo požiaru!

Nikdy nenastavujte veľmi vysoký výkon a veľmi dlhý čas mikrovlnného ohrevu. Potraviny sa môžu vznietiť a poškodiť tak spotrebič. Riadte sa údajmi uvedenými v tomto návode na obsluhu.

Obaly

Nebezpečenstvo požiaru!

- Nikdy neohrievajte jedlo v obaloch udržiavajúcich teplotu.
- Nikdy bez dozoru neohrievajte potraviny v nádobách z umelej hmoty, papiera alebo iných horľavých materiálov.

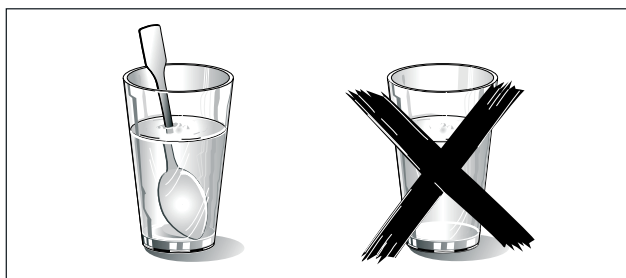
Nebezpečenstvo popálenia!

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

Nápoje

Nebezpečenstvo oparenia!

Pri ohrievaní tekutín môže dôjsť ku skrytému varu. To znamená, že tekutina dosiahne bodu varu, bez toho aby došlo k tvorbe typických parných bubliniek. Už pri minimálnom pohybe nádoby môže horúca tekutina náhle prudko prekypieť a vystrieknuť. Pri ohrievaní tekutín dajte do nádoby vždy lyžičku. Zamedzíte tak skrytému varu.



Nebezpečenstvo explózie!

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

Detská strava

Nebezpečenstvo popálenia!

Detskú stravu nikdy neohrievajte v pevne uzatvorených nádobách. Vždy z nej odstráňte veko alebo cumlík. Po ohriatí dobre premiešajte alebo pretrepte. Tak sa teplo rovnomerne rozloží. Kým dieťaťu podáte stravu, skontrolujte jej teplotu.

Potraviny so škrupinou alebo so šupkou

Nebezpečenstvo popálenia!

- Nikdy nevarte vajíčka so škrupinou. Nikdy neohrievajte na tvrdo varené vajíčka. Môžu aj po ukončení mikrovlnného ohrevu explodovať. To isté platí aj pre kôrovce so škrupinou či ulitou. Pri volskom oku alebo pri vajciach v skle najskôr prepichnete žltok.
- Pri potravinách s pevnou kožou alebo šupkou, ako sú napr. jablká, paradajky, zemiaky alebo párky, môže šupka prasknúť. Kožu alebo šupku pred ohrievaním prepichnete.

Sušenie potravín

Nebezpečenstvo požiaru!

Potraviny nikdy nesušte pomocou mikrovlnného ohrevu.

Potraviny s nízkym obsahom vody

Nebezpečenstvo požiaru!

Potraviny s nízkym obsahom vody, ako je napr. chlieb, nikdy nerozmrazujte alebo neohrievajte na veľmi vysoký výkon alebo veľmi dlho.

Jedlý olej

Nebezpečenstvo požiaru!

Nikdy v mikrovlnnej rúre neohrievajte samotný jedlý olej.

Príčiny poškodení

Pozor!

- Iskrenie: Kov – napr. lyžička v skle musí byť od stien rúry na pečenie a vnútornej strany dvierok vzdialená minimálne 2 cm. Iskry by mohli zničiť vnútornú tabuľku dvierok.
- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo nádoby na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie neukladajte plech na pečenie alebo nádoby. Dno priestoru na pečenie neobkladajte fóliou ani papierom na pečenie. Dochádza ku hromadeniu tepla. Čas tepelnej úpravy potom už neodpovedá a poškodzuje sa smalt.
- Hliníkové nádoby: V spotrebiči nepoužívajte žiadne hliníkové nádoby. Spotrebič by sa z dôvodu iskrenia poškodil.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty by sa mohol poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V uzatvorenom varnom priestore neskladujte na dlhý čas žiadne vlhké potraviny. Smalt by sa poškodil. V spotrebiči neskladujte žiadne jedlo. Mohlo by to zapríčiniť koróziu.
- Univerzálnu panvicu pri veľmi šťavnatom ovocnom koláči neprepĺňajte. Ovocná šťava kvapkajúca z univerzálnej panvice zanecháva škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Varný priestor rúry na pečenie nechajte vychladnúť len pri zatvorených dvierkach. Nevkladajte nič medzi dvierka a samotný spotrebič. Aj pri nepatrnom pootvorení dvierok môže časom dôjsť k poškodeniu čelných stien nábytku, ktorý sa nachádza v blízkosti spotrebiča.
- Veľmi znečistené tesnenie: Pokiaľ je tesnenie rúry veľmi znečistené, dvierka rúry počas prevádzky už správne nedoliehajú. Môžu byť poškodené susedné čelné strany nábytku. Tesnenie rúry udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka rúry na pečenie nepoužívajte ako sedadlo alebo odkladaciu plochu: Nikdy si nesadajte ani nestúpajte na otvorené dvierka rúry. Na dvierka rúry neukladajte žiadne nádoby alebo príslušenstvo.

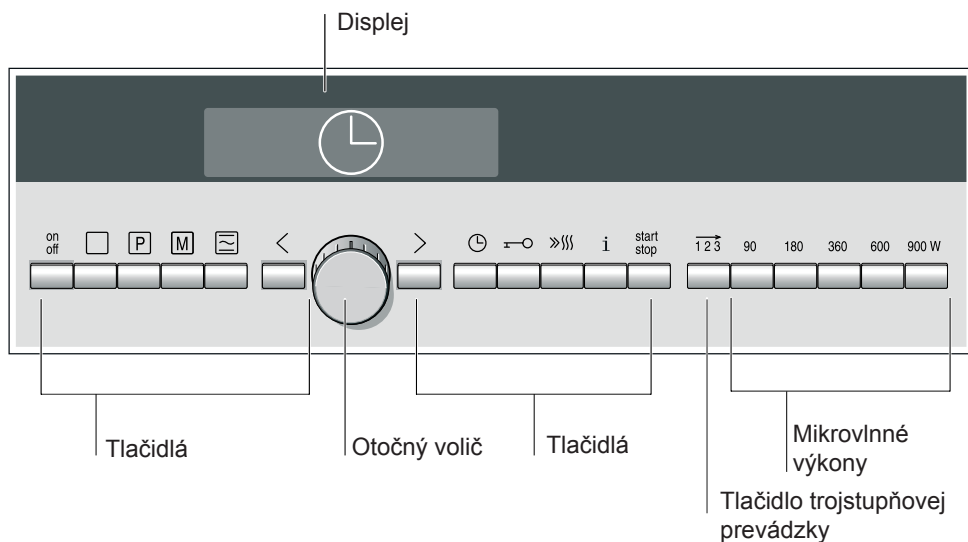
- Preprava spotrebiča: Nenoste spotrebič za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok neunesie hmotnosť spotrebiča a mohla by sa zlomiť.
- Mikrovlnná prevádzka bez potravín: Mikrovlnnú rúru zapínajte iba s potravinami umiestnenými vo varnom priestore. Bez potravín by mohlo dôjsť k preťaženiu spotrebiča. Výnimkou je krátky test nádoby (viď „Pokyny k nádobám“).
- Popcorn z mikrovlnky: Nikdy nenastavujte veľmi vysoký mikrovlnný výkon. Používajte maximálne 600 wattov. Vrečko s popcornom vždy položte na sklenený tanier. Sklenená tabuľa môže z dôvodu preťaženia prasknúť.

Váš nový spotrebič

V tejto kapitole sa zoznámite s Vaším novým spotrebičom. Vysvetlíme Vám funkcie ovládacieho panela a jednotlivých ovládacích prvkov. Získate informácie týkajúce sa varného priestoru a príslušenstva.

Ovládací panel

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



Otočný volič

Pomocou otočného voliča môžete zmeniť všetky navrhované a nastavovacie hodnoty.

Otočný volič je zápusťný. Pre zasunutie a vysunutie otočný volič zatlačte.

Tlačidlá

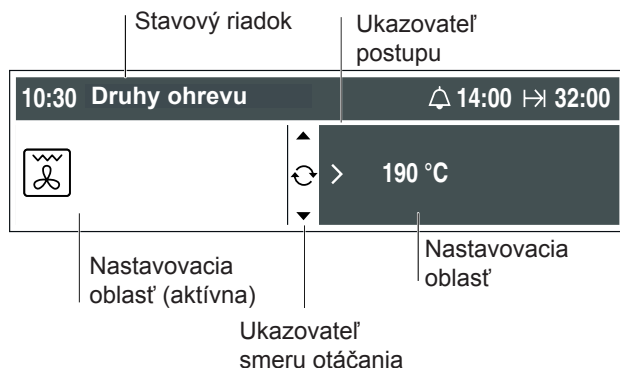
Symbol	Funkcia tlačidla
on off	Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie
	Voľba druhu ohrevu
	Voľba programovej automatiky
	Krátke stlačenie = zvoliť/spustiť pamäť Dlhé stlačenie = uložiť do pamäti
	Voľba „kombinovaná prevádzka s mikrovlnami“
<	Posunutie v nastavovacej oblasti smerom vľavo
>	Posunutie v nastavovacej oblasti smerom vpravo
	Otvorenie a zatvorenie menu „Časové funkcie“
	Aktivácia/deaktivácia detskej poistky
»	Zapnutie rýchleho ohrevu
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 trojstupňovej 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
900	Voľba mikrovlnného výkonu 900 W

Displej

Krátko po vypnutí spotrebiča sa displej prepne do úsporného režimu. Displej stmavne.

Displej je rozdelený do rôznych oblastí:

- stavový riadok
- ukazovateľ postupu
- nastavovacia oblasť
- ukazovateľ smeru otáčania



Pomocou voliče funkcií nastavíte druh ohrevu.

Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza hore na displeji. Tu sa zobrazí čas, zvolená prevádzka, textové hlásenie, informácie a nastavené časové funkcie.

Ukazovateľ postupu

Ukazovateľ postupu Vám ponúka rýchly prehľad o uplynutom čase. Zobrazí sa po štarte dolu v stavovom riadku ako línia. Línia začína vľavo a podľa plynutia času sa predlžuje. Po uplynutí nastaveného času, línia dosiahne pravý okraj displeja.

Nastavovacie oblasti

V oboch nastavovacích oblastiach sa zobrazia navrhované hodnoty, ktoré môžete zmeniť.

Nastavovacia oblasť, v ktorej sa práve nachádzate, je svetlá s čiernym písmom.

Tu môžete vykonávať zmeny.

Pomocou navigačných tlačidiel < a > sa dostanete z jednej nastavovacej oblasti do ďalšej. V akom smere môžete s navigačnými tlačidlami ísť, vidíte na šípkach < a > v nastavovacích oblastiach.

Ukazovateľ smeru otáčania

Ukazovateľ  ukazuje, v ktorom smere sa môžete otočným voličom pohybovať.

 = otočný volič otočte doprava

 = otočný volič otočte doľava

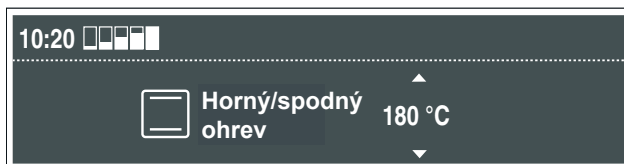
Ak sa zobrazia šípky v oboch smeroch, môžete otočným voličom otáčať v oboch smeroch.

Kontrola teploty

Stĺpce kontroly teploty zobrazujú fázu rozohriatia alebo zostatkové teplo vo varnom priestore

Kontrola rozohriatia

Kontrola rozohriatia ukazuje nárast teploty vo varnom priestore. Ak sú všetky stĺpce vyplnené, je dosiahnutá optimálna chvíľa na vloženie pokrmu.



Ak ste nastavili grilovací stupeň alebo mikrovlnný ohrev, stĺpce sa nezobrazia.

Počas rozohrievania si môžete pomocou tlačidla **i** nechať zobraziť aktuálnu teplotu rozohriatia. Vďaka termickej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota od skutočnej teploty vo varnom priestore mierne odlišovať.

Zostatkové teplo

Po vypnutí ukazuje kontrolka teploty zostatkové teplo vo varnom priestore. Ak je vyplnený posledný stĺpec, vo varnom priestore je teplota od cca 300 °C. Ukazovateľ zhasne, keď teplota klesne na cca 60 °C.

Varný priestor

Chladiaci ventilátor

Váš spotrebič je vybavený chladiacim ventilátorom.

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

Pozor!

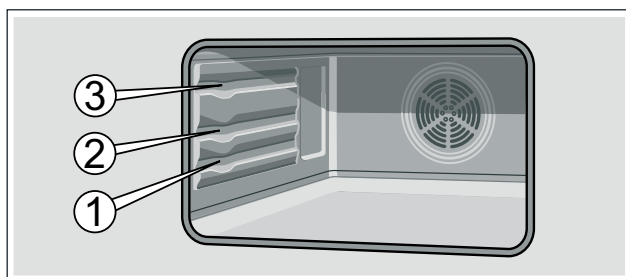
Vetrací otvor nikdy nezakrývajte. Rúra na pečenie sa inak prehreje.

Upozornenie

- Po ukončení prevádzky chladiaci ventilátor ešte chvíľu dobieha.
- Pri mikrovlnnej prevádzke zostáva varný priestor spotrebiča studený. Napriek tomu sa zapne chladiaci ventilátor a môže dobiehať aj po ukončení mikrovlnnej prevádzky.
- Na presklených dvierkach, vnútorných stenách a podlahe sa môže tvoriť kondenzovaná voda. Tento jav je normálny a nijak nenarušuje funkciu spotrebiča. Po ukončení tepelnej úpravy kondenzovanou vodu utrite.

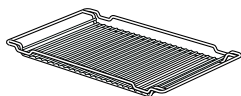
Príslušenstvo

Príslušenstvo je možné do rúry zasunúť v 3 rôznych výškach.



Ak je príslušenstvo veľmi horúce, môže sa deformovať. Akonáhle vychladne, deformácia ustúpi, bez toho aby nejak narušila jeho funkciu.

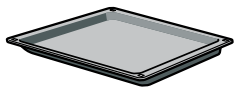
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo na internete. Pri kúpe uveďte HZ číslo.



Rošt

Na riad, formy na pečenie, mäso na pečenie alebo grilovanie.

Rošt je možné použiť so zakrivením smerom hore  alebo dolu .



Univerzálny plech HZ86U000

Na veľké pečené mäso, suché a šťavnaté koláče a gratinované jedlo. Slúži aj ako ochrana proti vystreknutiu, pokiaľ mäso grilujete priamo na rošte. Pre tento účel zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 1.

Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry na pečenie skoseným smerom ku dvierkam rúry.

Zvláštne 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.

Zvláštne príslušenstvo	HZ číslo	Použitie
Smaltovaný plech na pečenie	HZ86B000	Na koláče a cukrovinky. Plech na pečenie zasuňte až nadoraz skosenou stranou smerom ku dvierkam rúry.
Sklenená panvica	HZ86G000	Pre veľké mäso, šťavnaté koláče, nákypy a gratinované jedlo. Je možné ju použiť taktiež ako záchytnú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte. K tomu zasuňte sklenenú panvicu do výšky 1. Sklenenú panvicu môžete použiť aj ako odkladaciu plochu pri mikrovlnnej prevádzke.
Sklenený pekáč	HZ915001	Pre dusené jedlo a nákypy, ktoré pripravujete v rúre na pečenie. Je vhodný hlavne na programovú automatiku.

Ponuka zákazníckého servisu

Pre Vaše domáce spotrebiče si môžete v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo v e-shope príslušných krajín dokúpiť vhodné čistiace prostriedky alebo ďalšie príslušenstvo. Pri nákupe vždy uveďte príslušné objednávacie číslo požadovaného tovaru..

Utierky na ošetrovanie plôch z nerezovej ocele	Objednávacie číslo 311134	Redukujú usadzovanie nečistoty. 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 od typu spotrebiča. Dodržiavajte pokyny, ktoré sú priložené k poistke dvierok.

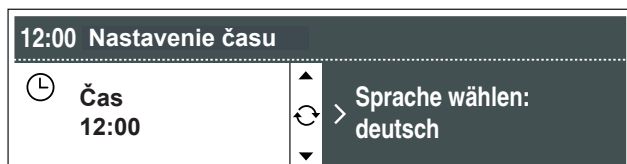
Pred prvým použitím

V tejto kapitole sa dozviete, čo všetko musíte urobiť, než začnete prvýkrát pripravovať pokrmy.

- Nastavte čas
- Podľa potreby zmeňte jazyk pre text zobrazenia
- Rozohrejte varný priestor
- Vyčistite príslušenstvo
- Preštudujte si bezpečnostné pokyny na začiatku návodu na použitie. Sú veľmi dôležité.

Prvé nastavenie

Po pripojení Vášho nového spotrebiča sa hore v stavovom riadku zobrazí „Nastavte čas“. Nastavte aktuálny čas a podľa potreby jazyk pre text zobrazenia. Prednastavená je nemčina.



Nastavenie času a zmena jazyka

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
2. Tlačidlom > v pravej oblasti prejdite k „Zvoľte jazyk: čeština“.
3. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný jazyk.
4. Stlačte tlačidlo ⌚.

Jazyk a čas je uložený. Aktuálny čas sa zobrazí na displeji.

Pokyn: Jazyk môžete kedykoľvek zmeniť. Vid' kapitolu „Základné nastavenie“.

Rozohriatie varného priestoru

Aby ste odstránili zápach „novoty“, rozohrejte prázdnu rúru so zatvorenými dvierkami.

Pritom dbajte na to, aby v rúre nezostali žiadne zvyšky obalov, napr. polystyrénové guľičky.

Počas rozohrievania rúry kuchyňu vetrajte.

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

1. Stlačte tlačidlo .
Zobrazí sa logo Siemens.
2. Následne stlačte tlačidlo .
Bude navrhnutý druh ohrevu:  3D-horúci vzduch a 160 °C.
3. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu na  Horný/spodný ohrev.
4. Tlačidlom  prejdite k teplote a otočným voličom zmeňte teplotu na 240°C
5. Stlačte tlačidlo .
6. Za 60 minút rúru vypnite pomocou tlačidla .
Na displeji sa zobrazí čas.

Stípance kontroly teploty zobrazujú zostatkové teplo vo varnom priestore.

Ako nastavíte druh ohrevu a teplotu sa dozviete v kapitole „Nastavenie rúry na pečenie“, kde je všetko podrobne popísané.

Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstva riadne vyčistite mäkkou utierkou v horúcom čistiacom roztoku.

Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie

Zapnutie

Pomocou tlačidla $\overset{\text{on}}{\text{off}}$ mikrovlnnú kompaktnú rúru zapnite a vypnite.

1. Stlačte tlačidlo $\overset{\text{on}}{\text{off}}$.

Zobrazí sa logo Siemens.

2. Zvoľte požadovaný druh prevádzky.

- Tlačidlo 90, 180, 360, 600 alebo 900 W pre mikrovlnný výkon
- Tlačidlo  = druhy ohrevu
- Tlačidlo  = programová automatika
- Tlačidlo  = nastavenia uložené v pamäti
- Tlačidlo  = Kombinovaná prevádzka s mikrovlnami
- Tlačidlo $\overset{\rightarrow}{123}$ = trojstupňová prevádzka

Ak ste za niekoľko sekúnd nezvolili druh prevádzky, zobrazí sa v stavovom riadku hlásenie „Zvoľte funkciu“.

Ako uskutočníte nastavenie sa dozviete v jednotlivých kapitolách.

Vypnutie

Stlačte tlačidlo $\overset{\text{on}}{\text{off}}$.

Rúra na pečenie sa vypne

Nastavenie rúry na pečenie

V tejto kapitole sa dozviete

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

Druhy ohrevu

Vaša rúra na pečenie má k dispozícii mnoho druhov ohrevu. Tak môžete pre pokrm zvoliť optimálny spôsob 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/spodný 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 pokrmy s chrumkavým korpusom (napr. Quiche). Teplo prichádza zhora a veľmi intenzívne zdola.
	Spodný ohrev 30-200 °C	Pre pokrmy a pečivo, ktoré má byť na spodnej strane upečené dohnedu alebo má mať kôrku. Na konci doby pečenia zapnite dodatočne krátko spodný ohrev.
	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 kúsky mäsa, ktoré majú byť stredne prepečené (medium)/krvavé (rosa) alebo úplne prepečené.
	Predhrev 30-70 °C	Na predhrev porcelánového riadu.
	Udržiavanie teploty 60-100 °C	Na udržiavanie teploty pokrmov.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

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

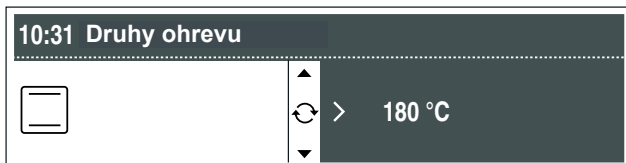
Stlačte tlačidlo .

Na displeji bude navrhnutý:  3D-horúci vzduch, 160 °C.

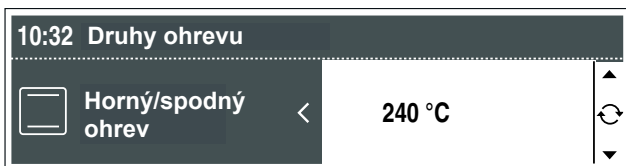
Toto nastavenie môžete okamžite spustiť pomocou tlačidla .

Ak chcete nastaviť iný druh ohrevu, postupujte nasledovne:

1. Otočným voličom nastavte požadovaný druh ohrevu.

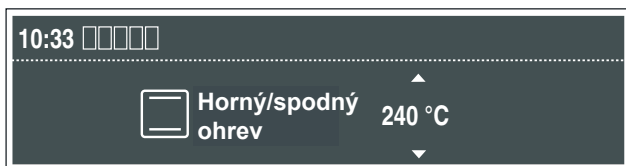


2. Pomocou tlačidla  sa prepnete k teplote a otočným voličom nastavte teplotu.



3. Stlačte tlačidlo .

Prevádzka sa spustí. V stavovom riadku sa zobrazia stĺpce pre rozohrievanie kontroly teploty.



4. Ak je pokrm hotový, rúru vypnite pomocou tlačidla  alebo opäť zvolte a nastavte druh prevádzky.

Zmena teploty alebo grilovacieho stupňa

Zmena je možná kedykoľvek. Otočným voličom zmeňte teplotu alebo grilovací stupeň.

Otvorenie dvierok rúry počas prevádzky

Prevádzka sa zastaví. Bliká ^{start}_{stop}. Po zatvorení dvierok rúry opäť stlačte tlačidlo ^{start}_{stop}. Prevádzka bude pokračovať ďalej.

Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo ^{start}_{stop}. Rúra na pečenie je v stave „pauza“, bliká ^{start}_{stop}. Opäť stlačte tlačidlo ^{start}_{stop}. Prevádzka bude pokračovať ďalej.

Zrušenie prevádzky

Stlačte a podržte tlačidlo ^{start}_{stop}, kým sa v stavovom riadku nezobrazí hlásenie „Zvoľte funkciu“. Môžete vykonať nové nastavenie.

Vyvolanie informácií

Stlačte krátko tlačidlo **i**. Pre každú informáciu opäť stlačte krátko tlačidlo **i**.

Pred štartom získate informácie týkajúce sa druhu ohrevu, zásuvných úrovní a príslušenstva. Po štarte si môžete vyvolať teplotu rozohrievania vo varnom priestore.

Nastavenie času tepelnej úpravy

Vid' kapitolu „Časové funkcie“, nastavenie času tepelnej úpravy.

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Vid' kapitolu „Časové funkcie“, nastavenie času ukončenia tepelnej úpravy.

Odporúčané nastavenia

Ak si vyberiete pokrm z odporúčaných nastavení, optimálne nastavovacie hodnoty sú už stanovené. Máte na výber bohatú ponuku rôznych kategórií. Nájdete všetko od koláčov, chleba, hydiny, mäsa a zveriny až po nákypy a hotové produkty a veľký počet pokrmov s našimi odporúčanými nastaveniami. Teplotu a čas tepelnej úpravy môžete meniť.

Druh ohrevu je pevne nastavený.

Cez niekoľko úrovní sa dostanete až k jednotlivým pokrmom. Vyskúšajte to a vyberte si niektorý z rozmanitých pokrmov.

Výber pokrmu

1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa ako návrh zobrazí  3D-horúci vzduch, 160 °C.
2. Otočný volič otočte doľava na nastavovací návrh .
3. Pomocou tlačidla  prejdite k prvej kategórii pokrmov a otočným voličom vyberte požadovanú kategóriu.
Pomocou tlačidla  prejdite na ďalšiu úroveň. Otočným voličom uskutočnite ďalší výber. Na záver sa zobrazí nastavenie pre zvolený pokrm.
4. Stlačte tlačidlo .
Spustí sa prevádzka. V stavovom riadku viditeľne ubieha navrhnutý čas tepelnej úpravy I→I.

Doba tepelnej úpravy uplynula

Zaznie signál. Rúra už nehreje. V stavovom riadku je I→I 0:00.

Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom .

Zmena teploty alebo grilovacieho stupňa

Otočným voličom zmeňte teplotu alebo grilovací stupeň.

Zmena doby tepelnej úpravy

Stlačte tlačidlo  a tlačidlom  prejdite k času tepelnej úpravy. Otočným voličom zmeňte čas tepelnej úpravy.
Stlačte tlačidlo .

Vyvolanie informácií

Krátko stlačte tlačidlo . Pre každú informáciu stlačte krátko tlačidlo .

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Vid' kapitolu „Časové funkcie“, posunutie času ukončenia tepelnej úpravy.

Nastavenie rýchloohrevu

Rýchloohrev nie je vhodný pre všetky druhy prevádzky.

Vhodné druhy ohrevu

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

Vhodné teploty

Rýchloohrev nefunguje, ak je nastavená teplota nižšia ako 100 °C. Ak je teplota vo varnom priestore podstatne nižšia ako nastavená teplota, rýchloohrev nie je nutný, preto sa nezapne.

Nastavenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo » pre rýchloohrev. V stavovom riadku sa zobrazí symbol ». Stĺpce kontroly teploty sa vyplnia. Rýchloohrev je ukončený, akonáhle sú všetky stĺpce vyplnené. Budete počuť krátky signál. Symbol » zhasne. Vložte pokrm do varného priestoru.

Upozornenie

- Ak zmeníte druh ohrevu, rýchloohrev sa preruší.
- Nastavený čas tepelnej úpravy začne plynúť okamžite po štarte nezávisle na rýchloohreve.
- Počas rýchloohrevu si môžete pomocou tlačidla  nechať vyvolať aktuálnu teplotu varného priestoru.
- Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok varenia, vložte Váš pokrm do varného priestoru až po ukončení rýchloohrevu.

Zrušenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo ». Symbol zhasne.

Mikrovlnná prevádzka

Mikrovlny sa v potravinách premieňajú na teplo. Mikrovlnnú prevádzku môžete používať samostatne alebo ju kombinovať s iným druhom ohrevu. Tu získate informácie k nádobám a dozviete sa, ako mikrovlnnú prevádzku nastavíte.

Upozornenie:

V kapitole „*Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu*“ nájdete príklady na rozmrazovanie, ohrievanie a varenie pomocou mikrovln.

Pokyny k riadu

Vhodný riad

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

Môžete použiť rovnakú nádobu, v ktorej budete jedlo servírovať. Vyhnite sa tak premiestňovaniu jedla z jednej nádoby do druhej. Nádoby so zlatým alebo strieborným dekórom používajte iba vtedy, keď sa výrobca zaručuje, že tieto nádoby sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.

Nevhodný riad

Nevhodné sú kovové nádoby. Kov neprepúšťa mikrovlny. Jedlo ohrievané v zakrytých kovových nádobách zostane studené.

Pozor!

Iskrenie: Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialená minimálne 2 cm od stien rúry na pečenie a od vnútornej steny dvierok. Inak môžu iskry zničiť vnútornú sklenenú výplň dvierok.

Test riadu

Nikdy nezapínajte mikrovlnný výkon, bez toho aby ste do rúry na pečenie vložili jedlo. Jedinú výnimku tvorí nasledujúci test nádoby.

Ak si nie ste istí, či je Vaša nádoba vhodná na použitie v mikrovlnnej prevádzke, vykonajte nasledujúci test:

1. Vložte prázdnu nádobu na ½ až 1 minútu pri maximálnom výkone do Vášho spotrebiča.
2. Občas skontrolujte teplotu.

Nádoba by malo zostať studená alebo vlažná.

Pokiaľ je nádoba horúca alebo vznikajú iskry, nie je vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre.

Mikrovlnný výkon

Pomocou týchto tlačidiel nastavíte požadovaný mikrovlnný výkon.

90 W	rozmrazovanie citlivých potravín
180 W	rozmrazovanie a ďalšia tepelná úprava
360 W	tepelná úprava mäsa a ohrievanie citlivých potravín
600 W	ohrievanie a tepelná úprava potravín
900 W	ohrievanie tekutín

Upozornění

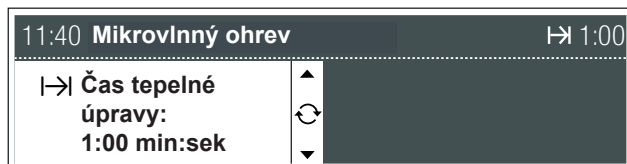
Upozornenie

- Keď stlačíte tlačidlo, svieti zvolený výkon.
- Mikrovlnný výkon 900 wattov môžete nastaviť na maximálne 30 minút. Pri ostatných výkonoch je možná až 1 hodina a 30 minút.

Nastavenie mikrovlnného ohrevu

Príklad: Nastavenie pre mikrovlnný výkon 360 W, Čas tepelnej úpravy 17 minút.

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



2. Otočným voličom nastavte čas tepelnej úpravy.

3. Stlačte tlačidlo ^{start}/_{stop}.

Spustí sa prevádzka. Čas tepelnej úpravy viditeľne plyníe.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Mikrovlnná prevádzka je ukončená. V stavovom riadku sa zobrazí ^{start}/_{stop} 0:00. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom .

Otvorenie dvierok rúry počas prevádzky

Prevádzka sa zastaví. Bliká ^{start}/_{stop}. Po zatvorení dvierok rúry opäť stlačte tlačidlo ^{start}/_{stop}. Prevádzka bude pokračovať ďalej.

Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo ^{start}/_{stop}. Rúra je v stave „pauza“, bliká ^{start}/_{stop}. Opäť stlačte tlačidlo ^{start}/_{stop}. Prevádzka bude pokračovať ďalej.

Zmena času tepelnej úpravy

Zmena je možná kedykoľvek. Otočným voličom zmeňte čas tepelnej úpravy.

Zrušenie prevádzky

Stlačte a podržte tlačidlo ^{start}/_{stop}, kým sa v stavovom riadku nezobrazí nezobrazí hlásenie „Zvoľte funkciu“. Potom môžete vykonať nové nastavenie.

MikroKombi

Pri tejto prevádzke sa automaticky zapne mikrovlnný výkon. Jednoducho nastavte teplotu uvedenú v recepte a znížte čas tepelnej úpravy na polovicu.

Šetrná prevádzka „MikroKombi“

Šetrná prevádzka „MikroKombi“ je vhodná pre koláče vo formách ako sú:

- trené koláče, napr. mramorový koláč, kráľovský koláč, ovocný koláč
- koláče z krehkého cesta so šťavnatou náplňou, napr. zakrytý jablkový koláč, tvarohový koláč
- koláče zo zmesí na pečenie
- kysnuté koláče napr. ružičkový koláč
- taktiež pri pečení mäsa je možné čas pečenia s týmto druhom ohrevu skrátiť na polovicu.

Upozornenie: Používajte tmavé formy na pečenie z kovu alebo plastu -“Flexi-formy“. Pre pečienky sú vhodné teplotodolné sklenené formy s pokrievkou alebo bez.

Intenzívna prevádzka „MikroKombi“

Tento druh ohrevu je vhodný pre:

- hydinu, napr. kurča
- nákypy, napr. cestovinový nákyp
- gratinované pokrmy, napr. gratinované zemiaky
- pečená ryba, čerstvá alebo mrazená

Upozornenie: Používajte teplotodolné varné nádoby zo skla alebo keramiky.

Nastavenie prevádzky „MikroKombi“

Ak sú v recepte uvedené údaje pre rôzne druhy ohrevu, vezmite si nastavenie pre horný/spodný ohrev. Čas tepelnej úpravy, ktorá je uvedená v recepte by nemala byť dlhšia ako 30 minút.

Pokrm zasuňte do studeného varného priestoru. Riad položte doprostred na rošt do výšky zasunutia 1.

1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí „Šetrná prevádzka MikroKombi“, 180 °C.
V stavovom riadku sa zobrazí návrh I→I 20:00 minút.
Pre intenzívnu prevádzku „MikroKombi“, otočte otočným voličom. Zobrazí sa „Intenzívny MikroKombi“, 200 °C.
2. Tlačidlom  prejdite k teplote a otočným voličom nastavte teplotu.
3. Stlačte tlačidlo  a tlačidlom  prejdite k času tepelnej úpravy.
4. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný čas tepelnej úpravy.
5. Tlačidlom  zatvorte menu.
6. Stlačte tlačidlo .
Spustí sa prevádzka. Čas tepelnej úpravy viditeľne plyní.

**Čas tepelnej úpravy
uplynul**

Zaznie signál. Mikrovlnná prevádzka je ukončená. V stavovom riadku sa zobrazí I→I 0:00. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom .

Kombinovaná prevádzka

Pri kombinovanej prevádzke je v prevádzke druh ohrevu súčasne s mikrovlnným ohrevom. Vaše pokrmy budú vďaka mikrovlnám hotové rýchlejšie a napriek tomu krásne prepečené. Čas tepelnej úpravy môžete nastaviť až na 1 hodinu a 30 minút.

Vhodné druhy ohrevu

- 3D-horúci vzduch
- horúci vzduch
- horný/spodný ohrev
- cirkulačný gril
- veľkoplošný gril
- maloplošný gril

Vhodné mikrovlnné výkony

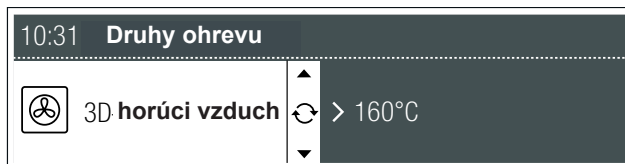
Všetky mikrovlnné výkony, okrem 900 W, môžete kombinovať s niektorým druhom ohrevu.

Nastavenie kombinovanej prevádzky

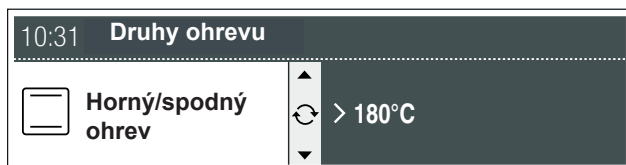
Príklad na obrázku: Nastavenie horný/spodný ohrev, 200 °C a mikrovlny 360 W, 17 minút.

1. Stlačte tlačidlo .

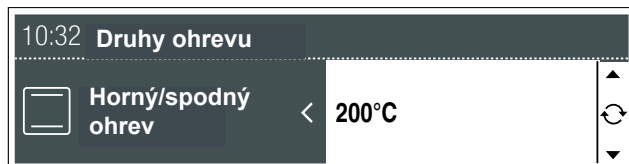
Na displeji sa ako návrh zobrazí  3D-horúci vzduch, 160 °C.



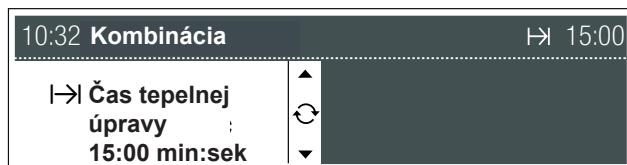
2. Otočným voličom nastavte požadovaný druh ohrevu.



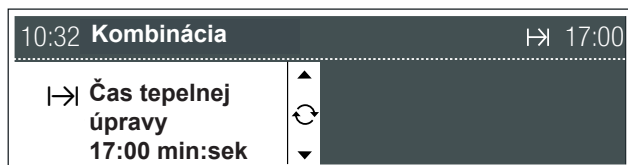
3. Pomocou tlačidla > prejdite k teplote a otočným voličom nastavte požadovanú teplotu



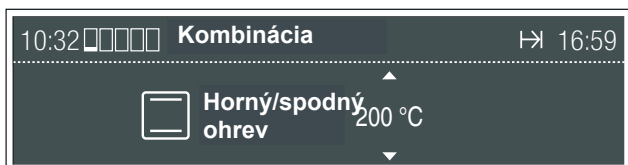
4. Stlačte tlačidlo pre požadovaný mikrovlnný výkon. Tlačidlo svieti.



5. Otočným voličom nastavte čas tepelnej úpravy.



6. Stlačte tlačidlo ^{start}/_{stop}.



Spustí sa prevádzka. Čas tepelnej úpravy viditeľne plyní.

**Čas tepelnej úpravy
uplynul**

Zaznie signál. Rúra už neheje. V stavovom riadku je **I→** 0:00. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom .

**Otvorenie dvierok rúry
počas prevádzky**

Prevádzka sa zastaví. Bliká ^{start}/_{stop}. Po zatvorení dvierok rúry opäť stlačte tlačidlo ^{start}/_{stop}. Prevádzka bude pokračovať ďalej.

Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo ^{start}/_{stop}. Rúra je v stave „pauza“, bliká ^{start}/_{stop}. Znovu stlačte tlačidlo ^{start}/_{stop}. Prevádzka bude pokračovať ďalej.

**Zmena teploty alebo
grilovacieho stupňa**

Zmena je možná kedykoľvek. Otočným voličom zmeňte teplotu alebo grilovací stupeň.

Zrušenie prevádzky

Stlačte a podržte tlačidlo $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$, kým sa v stavovom riadku nezobrazí hlásenie „Zvoľte funkciu“. Môžete uskutočniť nové nastavenie.

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Viď kapitolu „Časové funkcie“, posunutie času ukončenia tepelnej úpravy.

Trojstupňová prevádzka

Pri trojstupňovej prevádzke môžete nastaviť a potom spustiť až tri druhy ohrevu po sebe.
Predpoklad: Pre každý krok musíte nastaviť čas tepelnej úpravy.

Vhodné sú

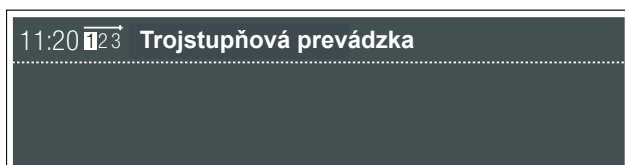
- všetky druhy ohrevu
Výnimka: Nie je vhodná šetrná a intenzívna prevádzka „MikroKombi“.
- mikrovlnný ohrev
- kombinovaná prevádzka

Riad

Používajte vždy teplu odolný riad vhodný pre použitie v mikrovlnnej rúre.

Nastavenie trojstupňovej prevádzky

1. Stlačte tlačidlo $\overset{1}{\text{23}}$. V stavovom riadku sa zobrazí $\overset{1}{\text{23}}$ trojstupňová prevádzka. Je zvýraznené číslo **1**. Teraz je možné nastaviť prvú prevádzku.



2. Zvoľte a nastavte požadovaný druh prevádzky.
3. Opäť stlačte tlačidlo $\overset{1}{\text{23}}$.
Je zvýraznené číslo **2**. Teraz je možné nastaviť druhú prevádzku.
4. Zvoľte a nastavte požadovaný druh prevádzky.

5. Opäť stlačte tlačidlo $\overrightarrow{123}$.
Pre tretiu prevádzku je zvýraznené číslo 3:
6. Zvoľte a nastavte požadovaný druh prevádzky.
7. Stlačte tlačidlo $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\text{start}}}$.
Prevádzka sa spustí. V stavovom riadku vľavo sa zobrazí prebiehajúca trojstupňová prevádzka a čas teplenej úpravy. Vpravo viditeľne plynie celkový čas teplenej úpravy.

**Doba tepelnej úpravy
uplynula**

Zaznie signál. Trojstupňová prevádzka je ukončená. V stavovom riadku sa zobrazí $\text{I} \rightarrow \text{I}$ 0:00. Tlačidlom $\odot$ môžete signál predčasne ukončiť.

Časové funkcie

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

Ak je rúra na pečenie vypnutá:

- nastavenie budíka
- nastavenie času

Ak je rúra zapnutá:

- nastavenie budíka
- nastavenie času teplenej úpravy
- posunutie času ukončenia teplenej úpravy

Stručné vysvetlenie nastavenia časových funkcií

1. Pomocou tlačidla $\odot$ otvorte menu.
2. Pomocou tlačidiel $<$ alebo $>$ prejdite k požadovanej funkcii. Nastavovacia oblasť je svetlá, písmo tmavé.
3. Otočným voličom nastavte čas alebo trvanie teplenej úpravy.
4. Tlačidlom 0 zatvorte menu.

Nastavenie jednotlivých funkcií je podrobne popísané v nasledujúcich kapitolách.

Nastavenie budíka

Budík beží nezávisle na rúre. Budík je možné použiť ako kuchynskú minútku a môže byť kedykoľvek nastavený.

1. Stlačte tlačidlo .
Otvorí sa menu „Časové funkcie“.
2. Pomocou otočného voliča nastavte čas na budíku.
3. Pomocou tlačidla  zatvorte menu.

Displej sa vráti na predchádzajúci stav. Zobrazí sa symbol budíka  a plynúci čas.

Po uplynutí nastaveného času

Zaznie signál. Ukazovateľ je na  0:00. Pomocou tlačidla  môžete signál predčasne ukončiť.

Zrušenie nastaveného času

Tlačidlom  otvorte menu „Časové funkcie“ a pomocou otočného voliča nastavte čas späť na 0:00. Tlačidlom  zatvorte menu.

Zmena nastaveného času

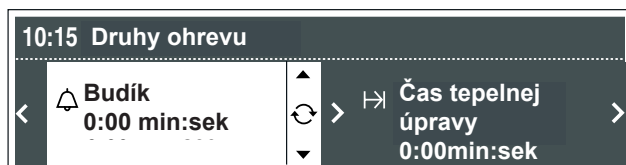
Tlačidlom  otvorte menu „Časové funkcie“ a počas nasledujúcich niekoľkých sekúnd zmeňte pomocou otočného voliča čas nastavený na budíku. Tlačidlom  zatvorte menu.

Nastavenie času tepelnej úpravy

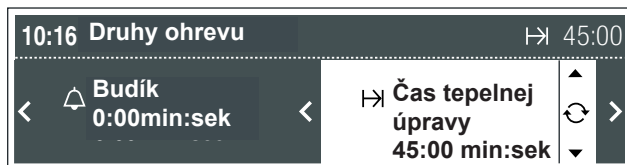
Ak nastavíte trvanie tepelnej úpravy Vášho pokrmu, dôjde po jej uplynutí automaticky k ukončeniu prevádzky spotrebiča. Rúra na pečenie prestane hriať.

Predpoklad: Je nastavený druh ohrevu a teplota.
Príklad na obrázku: Nastavenie pre horný/spodný ohrev, 180 °C, čas tepelnej úpravy 45 minút.

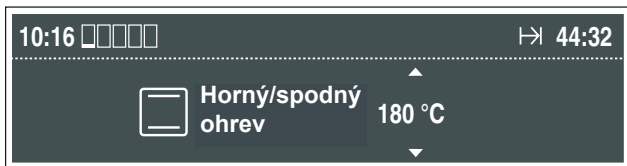
1. Stlačte tlačidlo .
Otvorí sa menu „Časové funkcie“.



- Pomocou tlačidla $\triangleright$ alebo $\triangleleft$ prejdite k času tepelnej úpravy a otočným voličom Nastavte čas tepelnej úpravy.



- Stlačte tlačidlo $\odot$.
Menu „Časové funkcie“ sa zatvorí.
- Ak sa prevádzka ešte nespustila, stlačte tlačidlo start stop .
V stavovom riadku viditeľne plynie čas tepelnej úpravy $\text{I} \rightarrow \text{I}$.



Čas tepelnej úpravy uplynul

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

Zrušenie času tepelnej úpravy

Pomocou tlačidla $\odot$ otvorte menu. Tlačidlom $\triangleright$ alebo $\triangleleft$ prejdite k času tepelnej úpravy a otočným voličom nastavte čas tepelnej úpravy na 0:00.
Ukazovateľ sa prepne na nastavený druh ohrevu a teplotu. Prevádzka beží ďalej bez času tepelnej úpravy.

Zmena času tepelnej úpravy

Pomocou tlačidla $\odot$ otvorte menu. Tlačidlom $\triangleright$ alebo $\triangleleft$ prejdite k času tepelnej úpravy a otočným voličom zmeňte čas tepelnej úpravy. Zatvorte menu tlačidlom $\odot$.

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Dbajte na to, aby potraviny nezostali v rúre veľmi dlho a neskazili sa.

Príklad: V 9.30 vložíte pokrm do varného priestoru. Čas tepelnej úpravy je 45 minút a pokrm bude hotový o 10.15. Chceli by ste ale, aby bol hotový až o 12.45. Posuňte čas ukončenia tepelnej úpravy z 10.15 na 12.45. Rúra zotrúva vo vyčkávacej pozícii. Pre spustenie prevádzky dôjde o 12.00 a k jeho ukončeniu o 12.45.

Pri niektorých programoch nie je posunutie času ukončenia tepelnej úpravy možné.

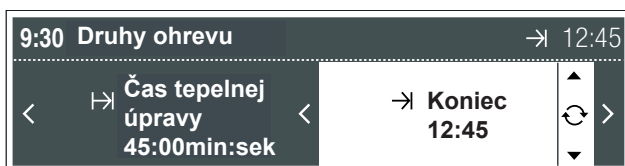
Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Predpoklad: Nastavená prevádzka nebola spustená. Je nastavený čas tepelnej úpravy. Je otvorené menu „Časové funkcie“ 0.

1. Pomocou tlačidla $\rightarrow$ prejdite k času ukončenia tepelnej úpravy. Čas ukončenia tepelnej úpravy sa zobrazí.



2. Otočným voličom posuňte čas ukončenia tepelnej úpravy na neskôr.



3. Pomocou tlačidla $\odot$ zatvorte menu „Časové funkcie“.
4. Potvrďte tlačidlom start stop .

Nastavenie je uložené. Rúra na pečenie zotrúva vo vyčkávacej pozícii. V stavovom riadku sa zobrazí čas ukončenia tepelnej úpravy $\rightarrow$. Prevádzka sa spustí v správnej chvíli. V stavovom riadku viditeľne plynie čas tepelnej úpravy $\rightarrow$.

Čas tepelnej úpravy uplynul

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

Zmena času ukončenia tepelnej úpravy

Zmena je možná, kým rúra na pečenie zotrúva vo vyčkávacej pozícii. Na tento účel tlačidlom $\odot$ otvorte menu a tlačidlom $<$ alebo $>$ prejdite k času ukončenia tepelnej úpravy. Pomocou otočného voliča zmeňte nastavený čas ukončenia tepelnej úpravy. Tlačidlom $\odot$ zatvorte menu.

Zrušenie času ukončenia tepelnej úpravy

To je možné, kým rúra na pečenie zotrúva vo vyčkávacej pozícii. Na tento účel otvorte tlačidlom $\odot$ menu a prejdite tlačidlom $>$ alebo $<$ k času ukončenia tepelnej úpravy. Otáčajte voličom vľavo, kým ukazovateľ nezmizne. Nastavený čas tepelnej úpravy začne okamžite plynúť.

Nastavenie času

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

Po výpadku elektrického prúdu

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

1. Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny čas. V pravej nastavovacej oblasti displeja sa zobrazí nastavený jazyk. Po výpadku prúdu sa nezmení.

2. Stlačte tlačidlo $\odot$.
Čas sa uloží.

Zmena času

Príklad: Zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo $\odot$.

Otvorí sa menu „Časové funkcie“.

2. Pomocou tlačidla $>$ prejdite k času $\odot$ a otočným voličom zmeňte čas.

3. Stlačte tlačidlo $\odot$.

Menu „Časové funkcie“ sa zatvorí.

Zmena zobrazenia času

Ak je rúra na pečenie vypnutá, na displeji sú zobrazené hodiny s aktuálnym časom. Tento ukazovateľ môžete zmeniť na iné zobrazenie hodín, na čas digitálny alebo zobrazenie času vypnite. Viď kapitola „Základné nastavenie“.

Pamät'

S funkciou pamäti môžete uložiť nastavenia pre vlastný pokrm a toto nastavenie stlačením tlačidla opäť vyvolať. Máte k dispozícii šesť miest v pamäti. Funkcia pamäti má zmysel vtedy, keď niektorý z pokrmov pripravujete veľmi často.

Uloženie nastavení do pamäti

1. Nastavte požadovanú prevádzku. Nespúšťajte.
2. Krátko stlačte tlačidlo  a otočným voličom vyberte miesto v pamäti.
3. Stlačte a podržte tlačidlo , kým sa nezobrazí hlásenie „Uložené v pamäti“. Nastavenie je uložené a môže byť kedykoľvek spustené.

Uloženie iného nastavenia

Vykonajte a uložte nové nastavenie. Staré nastavenia sa prepíšu.

Spustenie nastavení uložených v pamäti

Uložené nastavenia pre Váš pokrm môžete kedykoľvek spustiť.

1. Krátko stlačte tlačidlo .
Uložené nastavenia sa zobrazia. Ak sa zobrazí hlásenie „Pamäťové miesto prázdne“, nie je uložené žiadne nastavenie, pamäť nie je možné spustiť. Najskôr uložte požadované nastavenie, viď odstavec „Uložiť do pamäti“.
2. Dvakrát stlačte tlačidlo  ^{start}_{stop}.
Spustí sa nastavenie uložené v pamäti.

Zmena nastavení

Zmena je možná kedykoľvek. Ak nabudúce spustíte pamäť, opäť sa zobrazí pôvodné uložené nastavenie.

Nastavenie - „Sabbat“

S týmto nastavením rúra udržiava pomocou horného/ spodného ohrevu teplotu medzi 85°C a 140°C. Môžete nastaviť čas od 24 hodín do 73 hodín. Počas tejto fázy zostanú pokrm v priestore rúry teplé, bez toho, aby ste spotrebič museli zapínať alebo vypínať.

Spustenie nastavenia „sabbat“

Predpoklad: V „Základných nastaveniach“ ste aktivovali - „Nastavenie Sabbath - áno“. Viď kapitolu „Základné nastavenia“.

1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí návrh 3D horúci vzduch, 160 °C.
2. Otočný volič otočte doľava a zvolte druh ohrevu nastavenie „Sabbat“.
3. Pomocou tlačidla  prejdite k teplote a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Pomocou tlačidla otvorte  menu „Časové funkcie“ a tlačidlom  prejdite k času tepelnej úpravy. Zobrazí sa návrh 27:00 hodín.
5. Otočným voličom nastavte požadovaný čas tepelnej úpravy.
6. Tlačidlom  zatvorte menu „Časové funkcie“.
7. Stlačte tlačidlo .
Nastavenie „sabbat“ sa spustí.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Rúra už nehreje.

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy na neskôr nie je možné.

Zrušenie nastavenia „sabbat“

Stlačte a podržte tlačidlo , kým sa na displeji nezobrazí hlásenie „Zvoľte funkciu“. Teraz môžete vykonať nové nastavenie.

Detská poistka

Aby deti nemohli rúru na pečenie nedopatrením zapnúť alebo zmeniť prebiehajúcu prevádzku, má k dispozícii detskú poistku.

Rúra na pečenie nebude reagovať na žiadne nastavenia. Budík a čas môžete nastaviť aj pri zapnutej detskej poistke.

Aktivácia detskej poistky

Stlačte a podržte tlačidlo , kým sa nezobrazí symbol . To potrvá cca 4 sekundy. Ovládací panel je zablokovaný.

Deaktivácia detskej poistky

Stlačte a podržte tlačidlo , kým nezmizne symbol . Teraz môžete opäť vykonať nastavenie.

Upozornenie: Aj napriek aktivovanej detskej poistke môžete rúru na pečenie vypnúť pomocou tlačidla  alebo dlhým stlačením tlačidla , nastaviť budík a signál vypnúť.

Základné nastavenia

Váš spotrebič má rôzne nastavenia, ktoré môžete kedykoľvek prispôsobiť Vaším potrebám.

Upozornenie: V tabuľke nájdete všetky základné nastavenia a možnosti ich zmeny. Podľa vybavenia Vášho spotrebiča sa na displeji objavajú len tie základné nastavenia, ktoré má Váš spotrebič k dispozícii.

Základné nastavenie	Možnosti	Vysvetlenie
Výber jazyka: nemčina	Je možných ďalších 29 jazykov	Jazyk pre text na displeji.
Dĺžka trvania akustického tónu: stredná	krátka = 10 sekúnd stredná = 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 stredná 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. * Pomocou tlačidla ^{start} / _{stop} obnovíte prevádzku spotrebiča.
Individuálne prispôsobenie: - □□□■□□□ +	napr. intenzívnejší výsledok pečenia - □□□■□□□ +	Zmena výsledku pečenia pri všetkých programoch programovej automatiky doprava = intenzívnejší vľavo = slabší
Zobrazenie loga: zapnuté	zapnuté vypnuté	Nápis Siemens po zapnutí rúry
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/spodný 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
Spodný 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
Predhrev 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	Vid' kapitolu „Nastavenie - sabbat“
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 nastavenia.

Zmena základných nastavení

Predpoklad: Rúra na pečenie musí byť vypnutá.

1. Stlačte a cca 4 sekundy podržte tlačidlo **i**, kým sa nezobrazí hlásenie „Zvoľte jazyk: nemčina“.
2. Pomocou tlačidla **<** alebo **>** zvoľte základné nastavenie.
3. Pomocou otočného voliča zmeňte hodnotu.
4. Teraz môžete zmeniť ďalšie základné nastavenie.
Prejdite pomocou tlačidla **<** alebo **>** k základnému nastaveniu a postupujte podľa pokynov v bodoch 2 a 3.
5. Stlačte a podržte tlačidlo **i**, kým ukazovateľ nezhasne.
To potrvá asi 4 sekundy. Všetky zmeny sú uložené.

Zrušenie

Stlačte tlačidlo ^{on}off. Zmeny sa neuložia.

Automatické vypnutie

Vaša rúra na pečenie je vybavená funkciou automatického vypnutia. Táto funkcia sa aktivuje, ak nie je nastavený žiadny čas tepelnej úpravy a nastavené hodnoty neboli zmenené po dlhý čas. Kedy k tomu dôjde, závisí na nastavenej teplote alebo zvolenom grilovacom stupni.

Aktivácia automatického vypnutia

Na displeji sa zobrazí text "automatické vypnutie". Prevádzka sa preruší.

Po stlačení ľubovoľného tlačidla text zmizne. Potom môžete vykonať nové nastavenie.

Upozornenie: Ak je nastavený čas tepelnej úpravy, rúra na pečenie po jej vypnutí prestane hriať. Funkcia automatického vypnutia nie je nutná.

Údržba a čistenie

Údržbou 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!

Na čistenie nikdy nepoužívajte vysokotlakové alebo parné čističe.



Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič nikdy nečistíte bezprostredne po vypnutí. Spotrebič nechajte najskôr vychladnúť.

Upozornenie

- Malé farebné rozdiely na čelnej strane rúry na pečenie sú zapríčinené použitím rôznych materiálov ako sklo, umelá hmota a kov.
- Tiene na okienku dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy alebo poškodenie skla, sú svetelné odrazy pochádzajúce z osvetlenia rúry na pečenie.

- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje, čo môže viesť ku vzniku malých farebných rozdielov. Tento jav je normálny a nijako neovplyvňuje funkčnosť rúry na pečenie. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať, preto môžu byť drsné. Tento jav nemá žiadny vplyv na ochranu proti korózii.
- Nepříjemný zápach, napr. po príprave rýb, môžete úplne jednoducho odstrániť. Aby ste zabránili skrytému varu, dajte niekoľko kvapiek citrónovej šťavy do šálky s vodou. Vodu varte v mikrovlnnej rúre cca 1 až 2 minúty na maximálny mikrovlnný výkon.

Čistiace prostriedky

Aby ste sa vyvarovali poškodeniu rôznych povrchov spotrebiča nesprávnymi čistiacimi prostriedkami, dodržiavajte údaje v tabuľke. Nepoužívajte:

- žiadne agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- na čistenie sklenených dvierok spotrebiča žiadne kovové škrabky alebo škrabky na sklo,
- škrabky na kov alebo sklo na čistenie skla na dvierkach spotrebiča,
- žiadne tvrdé čistiace špongie,
- žiadne čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu.

Nové penové utierky pred prvým použitím poriadne vyperte.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Predná časť spotrebiča	Horúci čistiaci roztok: Plochu umyte utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte prostriedok na čistenie skla alebo kovu ani škrabku na sklo.
Nerezová oceľ	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte utierkou a potom vysušte mäkkou utierkou. Škrvny od vody, tuku, škrobu a bielka ihneď odstráňte, aby sa pod nimi nemohla vytvárať korózia. V zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni si môžete zakúpiť špeciálne prostriedky určené na údržbu o nerezovú oceľ.
Rúra na pečenie	Horúci čistiaci roztok alebo octová voda: Vyčistíte utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Pri veľkom znečistení: Použite prostriedok určený na čistenie rúry na pečenie. Rúra na pečenie musí byť studená. Použite drôtenku z nerezovej ocele.
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte utierkou.
Ovládací panel/vonkajšia strana sklenených dvierok	Čistič na sklo: Ihneď vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Vnútoraná strana presklených dvierok	Čistič na sklo: Vyčistíte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Tesnenie	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte utierkou. Nedrhnite. Na čistenie nepoužívajte škrabku na kov alebo sklo.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistíte utierkou alebo kefou.

Samočistiace plochy vo varnom priestore

Zadná stena rúry je potiahnutá samočistiacim smaltom. Čistí sa sama počas prevádzky rúry. Väčšie striekance zmiznú niekedy až po niekoľkých použitíach rúry.

Upozornenie

- Samočistiacu plochu nikdy nečistíte čističom na rúry. Pokiaľ čistič na rúry omylom prenikne na zadnú stenu rúry na pečenie, okamžite ho odstráňte špongiou a dostatkom vody.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškriabať alebo zničiť vysoko poréznu vrstvu.
- Samočistiacu plochu nikdy neošetríte drôtenkou.
- Ľahké sfarbenie smaltu nemá na samočistenie žiadny vplyv.

Čistenie dna varného priestoru a bočných stien

Používajte utierku a horúci čistiaci roztok alebo octovú vodu.

Pri veľkom znečistení použite čistič na rúru na pečenie. Čistič na rúru na pečenie používajte len keď je studená rúra na pečenie.

Čistenie presklených dvierok

Na čistenie môžete vybrať sklenenú výplň dvierok rúry na pečenie.

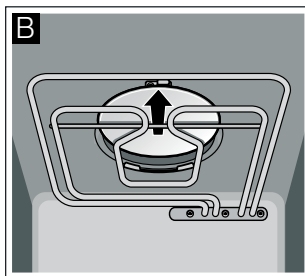
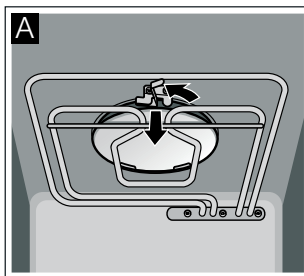


Nebezpečenstvo popálenia!

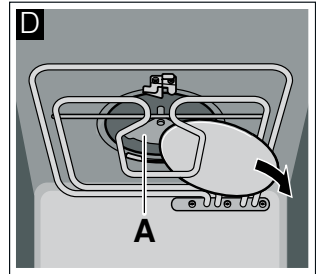
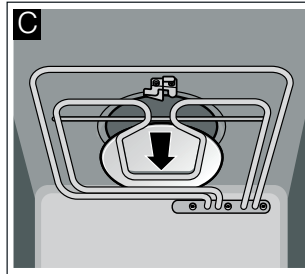
Demontáž nevykonávajte bezprostredne po vypnutí. Rúra na pečenie musí byť studená.

Demontáž

1. Do rúry vložte utierku.
2. Zatiahnite za svorku na strope rúry smerom dopredu. (obrázok A) Palcom druhej ruky zatlačte sklenený kryt dolu. Uvoľnite svorku.
3. Posuňte kryt oboma rukami dopredu a položte ho na grilovacie teleso. (obrázok B)



4. Opäť trochu posuňte dozadu. (Obrázok C)
5. Nakloňte ho bočnou stranou dolu a vyberte ho. (obrázok D)

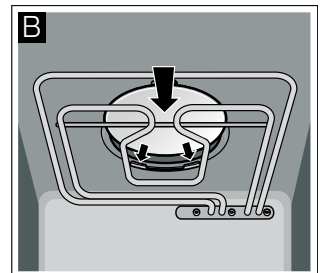
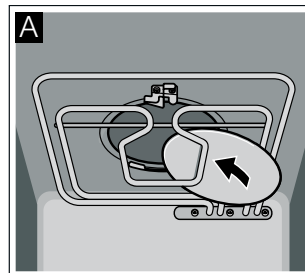


Nebezpečenstvo poranenia

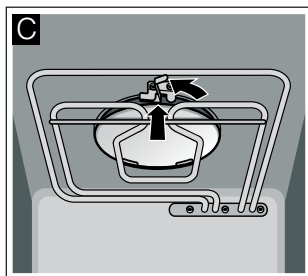
Nikdy sa nedotýkajte mikrovlnnej antény (A) ani ju nečistite!
 Pri miernom znečistení:
 Sklenený kryt umyte v horúcom čistiacom roztoku.
 Pri silnom znečistení:
 Postupujte rovnako ako pri čistení smaltovaných plôch v rúre.

Montáž

1. Kryt zasunúť hladkou stranou smerom dolu a položiť ho na grilovacie teleso. (obrázok A)
2. Zasuňte ho oboma rukami dozadu do dvoch háčikov. (obrázok B)



3. Zatiahnite za svorku smerom dopredu a zatlačte sklenený kryt hore. Uvoľnite svorku. (obrázok C)



Odstráňte utierku z rúry.



Riziko ťažkého poškodenia zdravia!

Spotrebič nikdy neprevádzkujte bez skleneného krytu. Zo spotrebiča môže unikáť mikrovlnné žiarenie.

Čistenie sklenených tabúl'

Na čistenie môžete sklenené tabule z dvierok rúry vybrať.

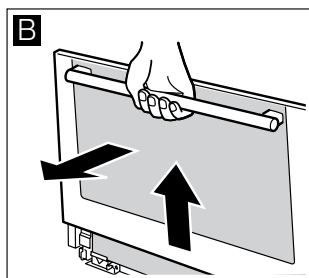
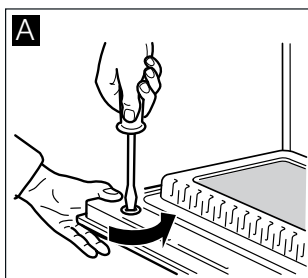


Nebezpečenstvo popálenia!

Demontáž nevykonávajte bezprostredne po vypnutí. Rúru na pečenie nechajte najskôr vychladnúť.

Demontáž

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Uvoľnite obe skrutky na dvierkach pomocou plochého skrutkovača (šírka čepele 8-11 mm). Pritom jednou rukou pridržavajte sklenenú tabuľu. (obrázok A)
3. Dvierka dajte do šikmej polohy a tabuľu s rukoväťou vytiahnite hore (Obrázok B).



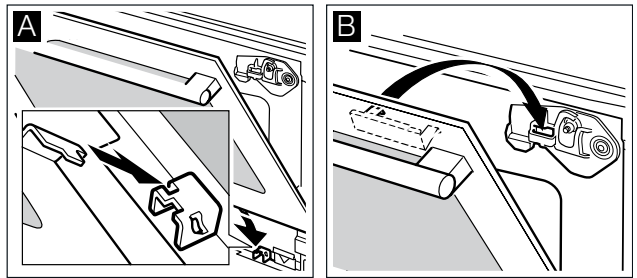
4. Zatvorte dvierka.

Upozornenie

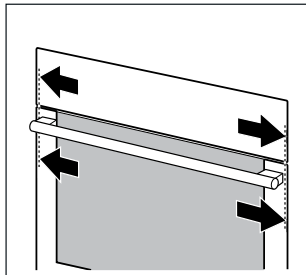
- Sklenené tabule vyčistite čističom na sklo a mäkkou utierkou.
- Nepoužívajte žiadne ostré ani drsné prostriedky. Škrabka na sklo je nevhodná.

Montáž

1. Sklenenú tabuľu nasadíte do vedenia oboma rukami. (Obrázok A)
2. Sklenenú tabuľu zatlačte dolu, trochu nadvihnite a zaveste hore. (Obrázok B)

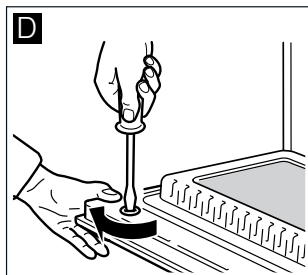
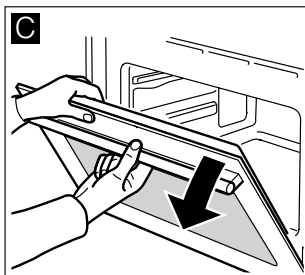


Dajte pozor na to, aby bola sklenená tabuľa v jednej rovine s ovládacím poľom.



3. Dvierka úplne otvorte, pritom jednou rukou pridržavajte sklenenú tabuľu. (Obrázok C)

4. Dvierka ešte raz zatlačte dolu a skrutky pevne zaskrutkujte pomocou plochého skrutkovača (šírka čepele 8-11 mm), zatvorte dvierka. (Obrázok D)



Pozor!

Rúru na pečenie používajte až vtedy, ak sú sklenené tabule opäť riadne namontované.

Tabuľka porúch

Porucha, ktorá sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte servis, pokúste sa prosím za pomoci pokynov v tabuľke poruchu sami odstrániť.

Keď sa Vám jedlo nepodarí, prečítajte si kapitolu „*Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu*“. Tam nájdete množstvo užitočných typov a pokynov týkajúcich sa varenia.



Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať len nami vyškolený technik servisnej služby.

Tabuľka porúch

Porucha	Možná príčina	Náprava / 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.
Rúra neheje, v stavovom riadku sa zobrazí „Demo“.	Rúra na pečenie je v demo-režime.	Vypnite poistku v poistkovej skrini. Počkajte najmenej 20 sekúnd a potom ju opäť zapnite. Počas nasledujúcich 2 minút stlačte tlačidlo  a držte ho štyri sekundy stlačené, kým hlásenie „Režim DEMO“ v stavovom riadku nezmizne.
V stavovom riadku sa zobrazí hlásenie „Automatické vypnutie“.	Bolo aktivované automatické vypnutie. Rúra sa vypne.	Stlačte niektoré tlačidlo. Text zmizne. Môžete vykonať nové nastavenie.

Porucha	Možná příčina	Náprava / Pokyn
Nespustil sa mikrovlnný ohrev.	Dvierka nie sú úplne zatvorené.	Skontrolujte, či sa v dvierkach nenachádzajú zvyšky pokrmov alebo cudzie predmety. Uistite sa, že sú všetky tesnenia čisté. Skontrolujte, či nie je tesnenie dvierok prekrútené.
	Nespustil sa mikrovlnný ohrev.	Stlačte tlačidlo  .
Spotrebič sa nerozohreje na nastavenú teplotu.	Nebolo stlačené tlačidlo  .	Stlačte tlačidlo  .
Mikrovlnná prevádzka sa bez jasného dôvodu prerušila.	Bol nastavený veľmi nízky mikrovlnný výkon.	Ak sa táto porucha opakovane objaví, zavolajte zákaznícky servis. Prevádzka rúry na pečenie je možná aj bez mikrovlnného ohrevu.
Pri mikrovlnnej prevádzke sa pokrm ohriali pomalšie ako doteraz.	Nastavili ste veľmi nízky mikrovlnný výkon.	Zvoľte vyšší výkon.
	Do spotrebiča ste vložili väčšie množstvo pokrmu.	Dvojité množstvo – takmer dvojitý čas.
	Pokrm sú chladnejšie ako obvyčajne.	Pokrm medzi tým premiešajte alebo otočte.

Chybové hlásenia

Ak sa na displeji objaví chybové hlásenie začínajúce na E, stlačte tlačidlo . Chybové hlásenie zmizne. Môže sa stať, že budete musieť opäť nastaviť aktuálny čas. Ak sa chybové hlásenie opäť zobrazí, kontaktujte zákaznícky servis. Pri chybovom hlásení E106 je mikrovlnná prevádzka ďalej možná.

Chybové hlásenie E011 znamená, že sa zaseklo niektoré tlačidlo.

Postupne stlačte všetky tlačidlá a skontrolujte, či sú všetky tlačidlá čisté. Ak chybové hlásenie nezmizne, zavolajte zákaznícky servis.

Výmena osvetlenia rúry

Osvetlenie rúry je možné vymeniť. Teplu odolné žiarovky 12V, 20W, dostanete v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni.



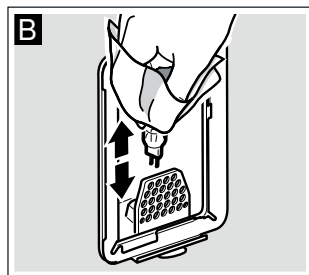
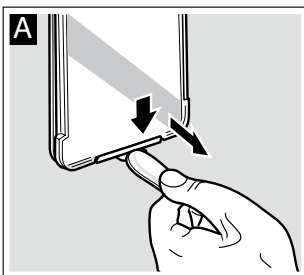
Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Nikdy nemeňte osvetlenie, ak je spotrebič zapnutý. Najskôr vytiahnite elektrickú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.

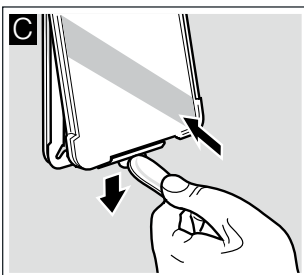
Upozornenie: Halogénovú žiarovku z obalu vyberajte vždy suchou utierkou. Tím sa predĺži životnosť žiarovky.

Postupujte takto

1. Vypnite poistku v poistkovej skrini.
2. Do studenej rúry dajte utierku, aby ste zabránili škodám.
3. Vyberte sklenený kryt. Na tento účel dolu rukou otvorte sklenený kryt.
V prípade problémov použite lyžicu. (obrázok A)
4. Vyberte žiarovku a nahradte ju žiarovkou rovnakého typu. (obrázok B)



5. Opäť nasadte sklenený kryt. (obrázok C)



6. Vyberte utierku. Poistku v poistkovej skrini opäť zapnite alebo zasuňte sieťovú zástrčku.

Výmena tesnenia dvierok

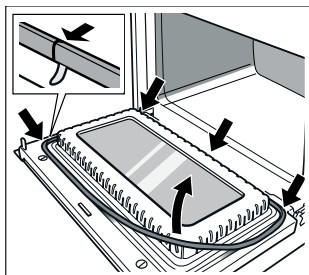
Pokiaľ je tesnenie dvierok poškodené, musí byť vymenené. Náhradné tesnenie pre Váš spotrebič získate v zákazníckom servise. Uveďte prosím číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) Vášho spotrebiča.



Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Nikdy nepoužívajte spotrebič, pokiaľ je tesnenie dvierok poškodené. Môže dôjsť k úniku mikrovlnnej energie. Spotrebič používajte až po dôkladnej oprave.

1. Otvorte dvierka rúry na pečenie.
2. Odstráňte staré tesnenie dvierok.
3. Tesnenie je pripevnené pomocou 5 háčikov. Na tieto háčiky zaveste nové tesnenie.



Upozornenie: Miesto nárazu tesnenia dvierok dolu uprostred je technicky podmienené.

Zákaznícky servis

Ak si Váš spotrebič vyžaduje opravu, je tu pre Vás k dispozícii náš zákaznícky servis. Vždy sa snažíme nájsť vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným výjazdom servisného technika.

Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.)

Aby sme Vám mohli kvalifikovane pomôcť, pri telefonáte uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.). Typový štítok s číslami nájdete vo vnútri rúry na pečenie. 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 návštevu technika zo zákazníckeho servisu musíte v prípade chybné 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. Jedná sa o produkt skupiny 2, triedy B.

Skupina 2 znamená, že mikrovlny sa produkujú za účelom ohrievania potravín. Trieda B označuje spotrebiče vhodné na použitie v domácnosti.

Tipy na úsporu energie a na ochranu životného prostredia

Tu sa dozviete, ako môžete pri pečení ušetriť energiu a ako Váš spotrebič zlikvidujete v súlade so životným prostredím.

Úspora energie

Predhrievajte rúru na pečenie iba vtedy, pokiaľ je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na obsluhu.

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

Počas pečenia otvárajte dvierka rúry na pečenie čo najmenej.

Viac koláčov pečte pokiaľ možno hneď po sebe. Rúra na pečenie je ešte teplá. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča.

Pri dlhšom čase tepelnej úpravy môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dokončenie jedla využiť zostatkové teplo.

Ekologická likvidácia



Obal zlikvidujte v súlade so životným prostredím.

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 Európskej únie.

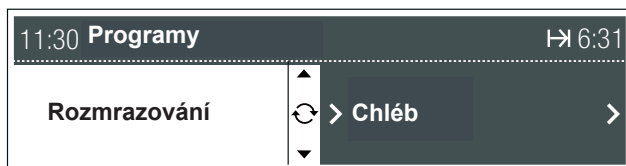
Programová automatika

Pomocou programovej automatiky môžete úplne jednoducho pripravovať jedlo. Zvoľte niektorý program a zadajte hmotnosť Vášho jedla. Optimálne nastavenie prevezme programová automatika.

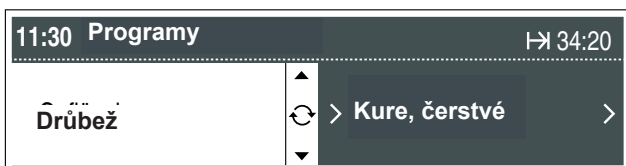
Voľba programu

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

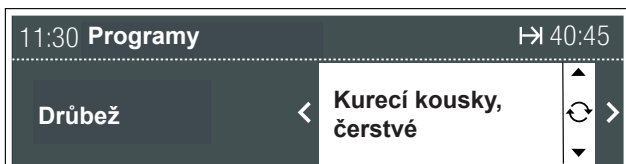
1. Stlačte tlačidlo .
Zobrazí sa prvá programová skupina a prvý program.



2. Pomocou otočného voliča zvoľte programovú skupinu.

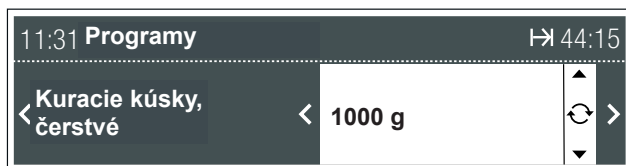


3. Stlačte tlačidlo  a otočným voličom zvoľte program.



4. Stlačte tlačidlo .
Pre zvolený program sa zobrazí navrhovaná hmotnosť.

5. Pomocou otočného voliča nastavte hmotnosť.
Doba trvania programu sa zobrazí v stavovom riadku.
Ak tlačidlo > stlačíte ešte raz, prejdete k individuálnemu prispôsobeniu. Môžete ovplyvniť výsledok programu.
Viď kapitolu „*Individuálne prispôsobenie*“.



6. Stlačte tlačidlo ^{start}_{stop}.

Program sa spustí. V stavovom riadku viditeľne plyní čas tepelnej úpravy I→I.

Program je ukončený

Zaznie signál. Rúra už neheje. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom . V stavovom riadku sa zobrazí I→I 0:00.

Zrušenie programu

Stlačte a podržte tlačidlo ^{start}_{stop}, kým sa v stavovom riadku nezobrazí hlásenie „Zvoľte funkciu“. Môžete vykonať nové nastavenie.

Vyvolanie informácií

Pred štartom krátko stlačte tlačidlo **i**. K programom sa zobrazia rôzne informácie. Pre každú informáciu opäť krátko stlačte tlačidlo **i**.

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Pri niektorých programoch môžete posunúť čas ukončenia tepelnej úpravy. Viď kapitolu „*Časové funkcie*“.

Individuálne prispôsobenie

Ak výsledok tepelnej úpravy nebude zodpovedať Vaším predstávam, môžete ho nabudúce zmeniť.

Nastavenie vykonajte podľa pokynov v bodoch 1 až 5.

Stlačte tlačidlo > a pomocou otočného voliča posuňte svietiace pole. - □□□■□□□ +

Vľavo = miernejší výsledok tepelnej úpravy.

Vpravo = intenzívnejší výsledok tepelnej úpravy.

Spustíte pomocou tlačidla ^{start}_{stop}.

Čas tepelnej úpravy sa zmení.

Rozmrazovanie a varenie s programovou automatikou

Upozornenie

- Potraviny vyberte z obalu a odvážte ich. Pokiaľ nemôžete zadať presnú hmotnosť, zaokrúhlite ju smerom hore alebo dolu.
- Používajte vždy nádoby vhodné pre mikrovlnky, napr. zo skla, keramiky alebo univerzálnu panvicu. Pritom dodržiavajte pokyny k príslušenstvu v tabuľke programov.
- Potraviny vložte do studeného varného priestoru.
- Tabuľku s vhodnými potravinami, príslušným rozsahom ich hmotnosti a požadovaným príslušenstvom nájdete v návádznosti na tieto pokyny.
- Nastavenie hmotnosti mimo hmotnostný rozsah nie je možné.
- Pri príprave viacerých pokrmov budete počuť po určitom čase akustický signál. Potraviny obráťte alebo ich zamiešajte.

Rozmrazovanie

Upozornenie

- Potraviny zmrazujte a skladujte pokiaľ je to možné naporcované na plochu pri teplote -18 °C.
- Mrazené potraviny položte na plochú nádobu, napr. na sklenený alebo porcelánový tanier.
- Citlivé a odstavajúce časti zakryte malým kúskom alobalu. Tak sa vyhnete predčasnému rozvareniu. Dajte pozor na to, aby sa alobal nedotýkal bočných stien varného priestoru.
- Po rozmrazení nechajte potraviny ešte 10 až 90 minút odstáť, aby sa vyrovnala teplota.
- Pri rozmrazovaní mäsa, hydiny alebo rýb sa uvoľňuje tekutina. Túto odstráňte pri obracaní. V žiadnom prípade ju ďalej nepoužívajte a nesmie prísť do styku s ostatnými potravinami.
- Hovädzie, jahňacie a bravčové mäso položte do nádoby najskôr masťou stranou smerom dolu.
- Chlieb rozmrazujte len v potrebnom množstve, pretože rýchlo vyschne.

- Už rozmrazené mleté mäso pri obracaní vyberte.
- Hydinu vcelku položte do nádoby najskôr prsami, časti hydiny kožou smerom dolu. Stehná a krídla zakryte menším kúskom alobalu.
- Pri celých rybách zakryte chvostovú plutvu, pri filé okraje a pri kotletách odstavajúce časti alobalom.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Riad / 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**	hovädzia pečienka, teľacia pečienka, 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 stehno, jahňacie plece, jahňacia rolka	0,20 - 2,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Hydina vcelku**	kurča, kačka	0,70 - 2,00	plochá otvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Hydinové časti**	kuracie stehná, polka kurčatá, husie stehná, husie prsia, kačacie prsia	0,20 - 1,20	plochá otvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Ryba, vcelku **	pstruh, treska,	0,20 - 1,20	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Rybí filé **	filé zo šťuky, tresky, lososa, ostrieža morského, zubáča	0,20 - 1,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Rybí 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.

Dušení

Zelenina

Pokyny

- Čerstvá zelenina:
Zeleninu nakrájajte na rovnako veľké kúsky. Na 100 g zeleniny pridajte 2 polievkové lyžičky vody.
- Mrazená zelenina:
Vhodná je len blanšírovaná, nepredvarená zelenina. Mrazená zelenina so smotanovou omáčkou je nevhodná.
Na 100 g pridajte 1 až 2 polievkovej lyžice vody. K špenátu a červenej kapuste vodu nepridávajte.
- Zeleninu po ukončení programu nechajte ešte 5 minút odstáť.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Riad / príslušenstvo, výška zasunutia
Zelenina			
čerstvá zelenina, dusená *	karfiol, brokolica, mrkva, kaleráb, pór, paprika, cuketa	0,20 - 1,00	uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
mrazená zelenina, dusená *	karfiol, brokolica, mrkva, kaleráb, červená kapusta, špenát	0,20 - 1,00	uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1

* Signál pre zamiešanie po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

Zemiaky

Pokyny

- Varené zemiaky: Zemiaky nakrájajte na rovnaké kúsky. Na 100 g zemiakov pridajte dve polievkové lyžice vody a trochu soli.
- Lúpané zemiaky: Používajte veľké zemiaky. Zemiaky umyte a šupku prepichnete. Dajte ich ešte vlhké do nádoby bez vody.
- Nechajte zemiaky po ukončení programu ešte cca 5 minút odstáť. Vodu zo zemiakov predtým zlejte.
- Gratinované zemiaky naskladajte do plochej nádoby do 3 až 4 cm vysokých vrstiev.
- Nákyp nechajte po ukončení programu ešte 5 až 10 minút odstáť v spotrebiči.
- Hranolky, krokety a rosti musia byť vhodné na prípravu v rúre na pečenie.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Riad / príslušenstvo, výška zasunutia
Zemiaky			
Varené zemiaky*	varný typ A, prevažne varný typ A alebo varný typ C	0,20 - 1,00	uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Lúpané zemiaky*	varný typ A, prevažne varný typ A alebo varný typ C	0,20 - 1,00	uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Gratinované zemiaky, čerstvé		0,50 - 3,00	plochá odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 2
Hranolky, mrazené **		0,20 - 0,60	univerzálny plech, výška zasunutia 2
Krokety, mrazené**		0,20 - 0,70	univerzálny plech, výška zasunutia 2
Rösti, mrazené**		0,20 - 0,80	univerzálny plech, 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

- Obilie počas varenia silne pení. Pre obilniny preto použite vysokú nádobu s pokrievkou. Hmotnosť obilnín nastavte za surového stavu (bez tekutiny).
- Ryža:
Nepoužívajte ryžu vo varných sáčkoch. K ryži pridajte dvojnásobné až dvaaplnásobné množstvo vody.
- Polenta:
Pri polente používajte podľa stupňa mletia dvojnásobné až trojnásobné množstvo vody.
- Kuskus:
Pridajte dvojnásobné množstvo tekutiny.
- Proso:
Pridajte dvojnásobné až dvaaplnásobné množstvo vody.
- Obilniny nechajte po ukončení programu ešte cca 5 až 10 minút odstáť.

Programová skupina Program	Hmotnostný rozsah v kg	Riad / príslušenstvo, výška zasunutia
Obilninové produkty		
Dlhozrnná ryža*	0,10 - 0,50	vysoká uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Ryža Basmati*	0,10 - 0,50	vysoká uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Prírodná ryža*	0,10 - 0,50	vysoká uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Polenta***	0,10 - 0,50	vysoká uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Kuskus**	0,10 - 0,50	vysoká uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Proso*	0,10 - 0,50	vysoká uzavretá 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

- Pokrm vložte do nádoby, ktorá je vhodná pre mikrovlnky a nádobu položte na rošt.
- Nákyp pikantný a sladký dajte do plochej nádoby do vrstvy vysokej cca 5 cm.
- Gratinované zemiaky naskladajte do plochej nádoby do 3 až 4 cm vysokých vrstiev.
- Gratinované zemiaky nechajte po ukončení programu ešte 5 až 10 minút odstáť v spotrebiči.

Programová skupina Program	Hmotnostný rozsah v kg	Riad / 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 a pizza-bagety.
- Hranolky, krokety a Rosti musia byť vhodné naprípravu v rúre.
- Jarné rolky a mini-jarné rolky musia byť vhodné na prípravu v rúre na pečenie.
- Dajte pozor na to, aby mrazené potraviny neležali cez seba.

Programová skupina Program	Hmotnostný rozsah v kg	Riad / príslušenstvo, výška zasunutia
Nákyp		
Pizza, tenký korpus	0,30 - 0,50	univerzálny plech, výška zasunutia 1
Pizza, hrubý korpus	0,40 - 0,60	univerzálny plech, výška zasunutia 1
Mini-Pizza	0,10 - 0,60	univerzálny plech, výška zasunutia 1
Pizza-bagety, predpečené	0,10 - 0,75	univerzálny plech, výška zasunutia 1
Hranolky*	0,20 - 0,60	univerzálny plech, výška zasunutia 2
Krokety*	0,20 - 0,70	univerzálny plech, výška zasunutia 2
Rosti*	0,20 - 0,80	univerzálny plech, 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	univerzálny plech, výška zasunutia 2
Mini-jarné rolky**	0,10 - 0,60	univerzálny plech, výška zasunutia 2
Rybie prsty*	0,20 - 0,90	univerzálny plech, výška zasunutia 2
Obaľované sépiové krúžky*	0,20 - 0,50	univerzálny plech, 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

- Kurča alebo sliepku položte do nádoby prsnou stranou dolu.
- Kuracie časti položte do nádoby stranou s kožou hore.
- Morčacie prsia pečte bez kože. Pridajte k nim 100 - 150 ml tekutiny. Po otočení prípadne pridajte ešte raz 50-100 ml tekutiny.
- Morčacie prsia nechajte po ukončení programu ešte 10 minút odstáť.

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

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

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

Mäso

Pokyny

- Roastbeef pečte najskôr masťou stranou dolu.
- Hovädzia, teľacia a bravčová pečienka alebo jahňacie stehno: Pečienka by mala pokrývať dno nádoby z dvoch tretín. K pečienke pridajte 50 ml tekutiny. Po otočení prípadne pridajte ešte raz 50 až 100 ml tekutiny. Po otočení pridajte, ak je potrebné ešte 50 až 100 ml tekutiny.
- K sekanej pečienke pridajte 50 až 100 ml tekutiny.
- Pečienku nechajte po ukončení programu ešte 10 minút odstáť.

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Riad / príslušenstvo, výška zasunutia
Hovädzie mäso			
Dusená pečienka, čerstvá**		0,80 - 2,00	vysoká uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Roastbeef, medium*	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 pečienka	vysoká cca 8 cm	0,80 - 1,50	uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
roláda		0,50 - 3,00	vysoká uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Teľacie mäso			
Pečienka, čerstvá*	horný šál, orech	0,80 - 2,00	uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Stehno s kosťou, čerstvé		0,80 - 3,00	uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
„Osso buco“		0,80 - 3,00	uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Bravčové mäso			
Krkovica, čerstvá, bez kosti ***		0,80 - 2,00	uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Krkovica, čerstvá, s kosťou*		0,80 - 2,50	uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Pečienka s kôrkou, čerstvá		0,80 - 2,00	uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Sekaná	vysoká cca 8 cm	0,80 - 1,50	uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Rolovaná pečienka, čerstvá *		1,00 - 3,00	uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Jahňacie mäso			
Stehno, čerstvé, bez kosti medium*		0,80 - 2,00	uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Stehno, čerstvé, s kosťou, prepečené*		0,80 - 2,00	uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Sekaná pečienka	vysoká cca 8 cm	0,80 - 1,50	uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1

* Signál na otočenie celého kurčťa po uplynutí ¾ času tepelnej úpravy.

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

Programová skupina Program	Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Riad / príslušenstvo, výška zasunutia
Zverina			
Jelenia pečienka, čerstvá*		0,50 - 3,00	vysoká uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Srnie stehno, bez kosti, čerstvé***		0,50 - 2,50	vysoká uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Zajačie stehná, s kosťou, čerstvé, ***		0,50 - 1,50	vysoká uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Pečienka z divjej svine, čerstvá***		0,50 - 2,50	vysoká uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Králik, čerstvý		0,50 - 2,0	vysoká uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1

* Signál na otočenie po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

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

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

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	Riad / príslušenstvo, výška zasunutia
Celá ryba, čerstvá, dusená	0,30 - 1,10	uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Čerstvé rybí filé, dusené	0,20 - 1,00	uzavretá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
Rybí prsty*	0,20 - 0,90	univerzálny plech, výška zasunutia 2
Sépiové krúžky, mrazené*	0,20 - 0,50	univerzálny plech, výška zasunutia 2

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

**Sekaná pečienka a pokrm
z jedného hrnca****Pokyny**

K sekanej pečienke pridajte 50 až 100 ml tekutiny.

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

* nastavte hmotnosť mäsa

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber jedla a jeho optimálne nastavenie. Ukážeme Vám, aký druh ohrevu, aká teplota alebo aký mikrovlnný výkon je pre Vaše jedlo najvhodnejšie. Získate tipy týkajúce sa vhodného príslušenstva a úrovne jeho zasunutia do rúry na pečenie. Na záver tu nájdete tipy k nádobám a na prípravu jedla.

Pokyny

- Hodnoty uvedené v tabuľkách platia vždy pre vloženie potravín do studenej a prázdnej rúry. Rúru na pečenie predhrejte iba vtedy, pokiaľ je to uvedené v tabuľke. Pred použitím odstráňte z varného priestoru rúry všetko príslušenstvo, ktoré práve nepotrebuje.
- Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Čas tepelnej úpravy závisí od kvality použitých potravín.
- Používajte príslušenstvo, ktoré Vám bolo dodané spolu s rúrou. Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť v špecializovanej predajni alebo v zákazníckom servise.
- Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo nádoby z varného priestoru používajte vždy chňapku alebo kuchynskú utierku.

Rozmrazovanie, ohrievanie a varenie pomocou mikrovln

V nasledujúcich tabuľkách nájdete množstvo informácií týkajúcich sa tepelnej úpravy potravín pomocou mikrovln vrátane správneho nastavenia.

Časové údaje uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Čas tepelnej úpravy závisí od nádoby, kvality použitých potravín a ich teploty.

V tabuľkách je často uvedené časové rozmedzie. Nastavte najskôr kratší čas tepelnej úpravy, a pokiaľ je potrebné, predĺžte ho.

Môže sa stať, že chcete pripravovať iné množstvo potravín, ako ktoré je uvedené v tabuľkách.

Pre tento prípad platí nasledujúce pravidlo: Dvojnásobné množstvo potravín = takmer dvojnásobný čas tepelnej úpravy, polovičné množstvo potravín = polovičný čas tepelnej úpravy.

Rošt alebo univerzálnu panvicu zasuňte do výšky zasunutia 1. Nádobu postavte do stredu. Mikrovlny tak môžu dosiahnuť na jedlo zo všetkých strán.

Rozmrazovanie

Pokyny

- Zmrazené potraviny vložte do vhodne odkryté nádoby a postavte na rošt.
- Jemné časti, napr. kuracie nohy a krídla alebo masné okrajové časti pečienky, môžete zakryť malými kúskami alobalu. Alobal sa nesmie dotýkať stien varného priestoru. Po uplynutí polovice času potrebného na rozmrazenie môžete alobal zložiť.
- Pokrmy raz až dvakrát otočte alebo zamiešajte. Veľké kúsky by ste mali otočiť niekoľkokrát. Pri otočení odstráňte vzniknutú tekutinu.
- Rozmrazené potraviny nechajte ešte 10 až 60 minút odstáť pri izbovej teplote, aby sa vyrovnala teplota. Potom môžete pri hydine vybrať vnútornosti.

Rozmrazovanie	Hmotnosť	Mikrovlnný výkon vo wattoch, čas rozmrazovania v minútach	Pokyny
Hovädzie alebo bravčové mäso vcelku (bez kostí alebo s kosťou)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Niekoľkokrát obráťte.
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min.+ 90 W, 25-30 min.	
Hovädzie, teľacie alebo bravčové kúsky alebo plátky	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	Pri obracaní 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.	
Hydina alebo hydinové 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 zmrazených pokrmov

Pokyny

- Hotové jedlo vyberte z obalu. V nádobe vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre sa jedlo ohreje rýchlejšie a rovnomernejšie. Jednotlivé zložky jedla sa môžu líšiť časom potrebným na ich ohriatie.
- Ploché jedlo sa ohreje rýchlejšie ako vysoké. Rozdeľte preto jedlo v nádobe ak je to možné čo najrovnomernejšie. Potraviny by ste nemali vrstviť na seba.
- Jedlo vždy zakryte. Pokiaľ nemôžete nájsť vhodnú pokrievku, použite tanier alebo špeciálnu fóliu určenú na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Jedlo by ste mali počas tepelnej úpravy dvakrát až trikrát zamiešať, popr. obrátiť.
- Po ukončení ohrievania nechajte jedlo ešte 2 - 5 minút odstáť, aby sa vyrovnala teplota.
- Pri vyberaní nádoby vždy používajte chňapku alebo kuchynskú utierku.
- Vlastná chuť jedla zostane maximálne zachovaná. Preto nemusíte toľko soliť ani koreniť.

Rozmrazovanie, ohrievanie alebo varenie mrazených pokrmov	Hmotnosť	Mikrovlnný výkon vo wattoch, čas tepelnej úpravy v minútach	Pokyny
Menu, pokrm na tanieri, hotový pokrm	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Vyberte pokrm z obalu a zakryte ho.
Polievky	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Zakrytá nádoba.
Pokrm 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, brokolice, mrkva	300 g	600 W, 8-12 min.	Zakrytá nádoba; pridajte 1 polievkovú lyžicu vody.
	600 g	600 W, 13-18 min.	
Špenát so smotanou	450 g	600 W, 11-16 min.	Pripravujte bez pridania vody.



Nebezpečenstvo oparenia!

Pri ohrievaní tekutín môže dôjsť k skrytému varu. To znamená, že pri skrytom vare je dosiahnutý bod varu, bez toho aby tekutiny vystupovali typické bublinky pary. Už pri miernom zatrepaní nádobou môže horúca tekutina rýchlo prudko prekypieť a vystreknúť. Pri ohrievaní tekutín vložte vždy do nádoby lyžičku. Tým skrytému varu zabránite.

Pozor!

Kov – napr. lyžička v skle – musí byť vzdialená od stien rúry na pečenie a vnútornej strany dvierok minimálne 2 cm. Iskry by mohli vnútornú stranu dvierok zničiť.

Pokyny

- Vyberte hotové jedlo z obalu. V nádobe vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre sa jedlo rýchlejšie a rovnomernejšie ohreje. Jednotlivé zložky jedla sa môžu líšiť časom potrebným na ich ohriatie.
- Jedlo vždy zakryte. Pokiaľ nemôžete nájsť vhodnú pokrievku, použite tanier alebo špeciálnu fóliu určenú na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Počas tepelnej úpravy by ste mali jedlo niekoľkokrát zamiešať, popr. obrátiť. Nezabudnite kontrolovať teplotu.
- Po ohriatí nechajte jedlo ešte 2 až 5 minút odstáť, aby sa vyrovnala teplota.
- Pri vyberaní nádoby používajte vždy chňapku alebo kuchynskú utierku.

Ohrievanie pokrmov	Hmotnosť	Mikrovlnný výkon vo wattoch, čas tepelnej úpravy v minútach	Pokyny
Menu, pokrm na tanieri, hotový pokrm	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Vyberte pokrm z obalu a zakryte ho.
Nápoje	150 ml	900 W, 1-3 min	Do nádoby vložte lyžičku. Alkoholické nápoje neohrievajte veľmi dlho. Občas skontrolujte teplotu.
	300 ml	900 W, 3-4 min.	
	500 ml	900 W, 4-5 min.	
Detská výživa, napr. fľaša s mliekom	50 ml	360 W, ½-1 min.	Fľašu bez cumlíka a viečka 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	900 W, 1½-2 min.	-
	à 175 g	900 W, 2-4 min.	
	à 175 g	900 W, 4-6 min.	
Plátky alebo kúsky masa v omáčke, napr. guláš	500 g	600 W, 7-10 min.	Zakrytá nádoba.
Pokrm 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 pokrmov

Pokyny

- Ploché jedlo sa ohreje rýchlejšie ako vysoké. Rozdeľte preto jedlo v nádobe ak je to možné čo najrovnomernejšie. Potraviny by ste nemali vrstviť na seba.
- Jedlo varte v zakrytej nádobe. Pokiaľ nemôžete nájsť vhodnú pokrievku, použite tanier alebo špeciálnu fóliu určenú na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Vlastná chuť jedla zostane maximálne zachovaná. Preto nemusíte toľko soliť ani koreniť.
- Po ukončení ohrievania nechajte jedlo ešte 2 - 5 minút odstáť, aby sa vyrovnala teplota.
- Pri vyberaní nádoby vždy používajte chňapku alebo kuchynskú utierku.

Varenie pokrmov	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 pokrmy, 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 nádoby napr. pokrievku na formu na nákyp, sklenený tanier alebo sklenenú misku (Pyrex).
- Nádobu položte vždy na rošt do výšky zasunutia 1.
- Nepoužívajte žiadna porcelánové alebo hrubé taniere.
- Nastavte podľa údajov v tabuľke. Podľa produktu a množstva možno bude potrebné prispôsobiť čas.
- Aby sa popcorn nepripálil, asi za 1 minútu a 30 sekúnd vyberte vrečko s popcornom a pretrepte ho. Pozor horúce!



Nebezpečenstvo oparenia!

- Vrečko s popcornom opatrne otvorte, môže unikáť horúca para.
- Nikdy nenastavujte najvyšší mikrovlnný výkon.

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

Tipy pro mikrovlnný provoz

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 rozmrazené.	Nabudúce zvolte kratší čas tepelnej úpravy alebo nižší mikrovlnný výkon. Väčšie množstvo jedla častejšie obracajte.

Koláče a pečivo

K tabuľkám

Pokyny

- Hodnoty uvedené v tabuľkách platia vždy pre vloženie pečiva do studenej rúry na pečenie.
- Teplota a čas pečenia závisia od množstva a konzistencie cesta, preto sú hodnoty v tabuľkách uvádzané v určitom rozmedzí. Najskôr vyskúšajte nižšiu teplotu, ktorá zaručí rovnomerné zozlatnutie koláča. Pokiaľ je potrebné, nastavte nabudúce teplotu vyššiu.

Formy na pečenie

Pokyny: Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu.

- Dodatočné informácie nájdete v kapitole „*Tipy pre pečenie*“, ktorá nasleduje za tabuľkami.
- Koláčovú formu postavte vždy doprostred roštu.
-  Horný /spodný ohrev
-  Intenzívny ohrev
-  Horúci vzduch

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

* Koláče nechajte cca 20 minút v rúre vychladnúť.

** Rúru predhrejte.

-  Horný/spodný 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	univerzálny plech	2		160-180	-	25-35
Trené cesto so suchou oblohou	univerzálny plech + smaltovaný pečicí plech *	1 3		150-170	-	40-50
Trené cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	univerzálny plech	1		160-180	90 W	30-40
Kysnuté cesto so suchou oblohou	univerzálny plech	2		170-190	-	35-45
Kysnuté cesto so suchou oblohou	univerzálny plech + smaltovaný plech	1 3		160-180	-	50-60
Kysnuté cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	univerzálny plech	2		170-190	-	45-55
Krehké cesto so šťavnatou oblohou	univerzálny plech + smaltovaný plech *	1 3		160-180	-	50-60
Krehké cesto so suchou oblohou	univerzálny plech	2		160-180	-	23-35
Krehké cesto so suchou oblohou	univerzálny plech + smaltovaný plech *	1 3		160-180	-	30-40
Krehké cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	univerzálny plech	1		160-180	-	50-60
Švajčiarsky koláč	univerzálny plech	1		190-200	-	40-50
Píškótová roláda, predhrejte	univerzálny plech	2		170-190	-	10-20
Kysnutá vianočka z 500 g múky	univerzálny plech	2		160-180	-	40-50
Štola z 500 kg múky	univerzálny plech	2		150-170	-	60-70
Štola z 1 kg múky	univerzálny plech	2		140-150	-	65-75

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

* Smaltové plechy sú dostupné ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanej predajni.

■  Horný/spodný ohrev

■  3D-Horúci vzduch

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas pečenia v minútach
Koláčiky	univerzálny plech	2		150-170	20-30
Koláčiky	univerzálny plech + smaltovaný plech *	1 3		140-160	30-40
Makrónky	univerzálny plech	2		120-140	35-45
Makrónky	univerzálny plech + smaltovaný plech *	1 3		110-130	40-50
Bezé (penové koláčiky)	univerzálny plech	2		80-100	90-110
Muffiny	plech na muffiny na rošte	2		160-180	35-45
Muffiny	1 plech na muffiny na univerzálnom plechu + rošt	1 3		140-160	50-60
Pečivo z odpaľovaného cesta	univerzálny plech	2		200-220	30-40
Pečivo z lístkového testa	univerzálny plech	2		170-190	25-25
Pečivo z lístkového testa	univerzálny plech + smaltovaný plech *	1 3		170-190	30-40
Pečivo z kynutého testa	univerzálny plech	2		200-220	20-30

* Smaltové plechy sú dostupné na zakúpenie ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanom obchode.

-  Horný/spodný ohrev
-  Horúci vzduch

Pokyn: Predhrejte rúru.

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

Tipy k pečeniu

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. Pokiaľ 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 prepichnete 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 zvyškami 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 vysypte strúhankou.
Premerali ste Vaším vlastným teplomerom teplotu rúry na pečenie a zistili ste odchýlku.	Výrobca meria teplotu rúry na pečenie so skúšobným roštom po uplynutí stanoveného času v strede 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. Pokiaľ to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlnného výkonu. Čas pečenia sa potom predĺži.

Pečenie a grilovanie

K tabuľkám

Teplota a čas tepelnej úpravy závisí od kvality a množstva jedla. Preto sú v tabuľkách uvedené rozmedzia. Začnite s nižšou hodnotou, a pokiaľ je potrebné, tak ju zvýšte.

Dodatočné informácie nájdete v kapitole „*Tipy na pečenie a grilovanie*“, ktorá nasleduje za tabuľkami.

Riad

Môžete používať akékoľvek žiaruvzdorné nádoby vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre. Kovové formy na pečenie sa hodia iba na pečenie bez mikrovlnného výkonu.

Nádoby môžu byť veľmi horúce, preto pri jeho vyberaní používajte chňapku alebo kuchynskú utierku.

Horúce sklenené nádoby postavte na suchú podložku. Pokiaľ je podložka mokrá alebo studená, môže dôjsť k popraskaniu skla.

Pokyny k pečeniu

Na pečenie mäsa a hydiny používajte vysokú formu na pečenie.

Skontrolujte, či sa Vaša nádoba vojde do varného priestoru. Nádoba by nemala byť veľmi veľká.

Mäso:

K mäsu pridajte trochu tekutiny. K dusenému mäsu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Po uplynutí polovice času tepelnej úpravy kúsky mäsa obráťte. Hotové mäso nechajte ešte 10 minút odstáť vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie. Mäso tak zvláčne.

Hydina: Kúsky mäsa obráťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.

Hovädzie mäso

Pokyny

- Dusenú hovädziu pečienku otočte po uplynutí $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy. Po ukončení nechajte ešte asi 10 minút odstáť v zatvorenej rúre. Tak sa lepšie rozdelí šťava z mäsa.

Hydina:

Kúsky mäsa otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.

Pokyny ku grilovaniu

Pokyny

- Grilujte vždy v zatvorenej rúre. Rúru na pečenie nepredhrievajte.
- Grilujte kúsky pokiaľ možno rovnakej veľkosti a hrúbky. Steaky by mali byť najmenej 2 až 3 cm hrubé. Tak rovnomerne zozlatnú a zostanú pekne šťavnaté. Steaky osolte až po grilovaní.
- Grilované kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude suché.
- Tmavé mäso, napr. hovädzie, rýchlejšie zozlatne ako biele mäso teľacie alebo bravčové. Grilované kúsky z bieleho mäsa alebo ryby sú často na povrchu len svetlo hnedé, vo vnútri ale napriek tomu prepečené a šťavnaté.
- Grilovacie teleso sa neustále zapína a vypína. To je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.

Pokyny k duseniu

Na dusenie rýb používajte nádobu s pokrievkou.

Do nádoby pridajte dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

- Dusené hovädzie mäso obráťte po uplynutí $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy. Hotové mäso nechajte ešte cca 10 minút odstáť.
- Steaky obráťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.

-  Horný/spodný ohrev
-  Veľkoplošný gril

Hovädzie mäso	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas tepelnej úpravy v minútach
Dusená hovädzia pečienka, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		190-210	-	120-140
Dusená hovädzia pečienka, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		180-200	-	140-160
Dusená hovädzia pečienka, 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	univerzálny plech + rošt	1		3	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 5-10

Tel'acie mäso

Pokyny: Tel'aciu pečienku a tel'acie koleno otočte po uplynutí polovice času tepelnej úpravy. Nakoniec nechajte mäso ešte cca 10 minút odstáť.

-  Horúci vzduch
-  Cirkulačný gril

Tel'acie mäso	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas tepelnej úpravy v minútach
Tel'acia pečienka, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		210-220	90 W	60-70
Tel'acia pečienka, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-210	90 W	70-80
Tel'acia pečienka, cca 2 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		190-200	90 W	80-100
Tel'acie koleno, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		190-200	-	120-130

Bravčové mäso

Pokyny

- Chudé bravčové mäso a mäso bez kože obráťte po uplynutí polovice času tepelnej úpravy. Nakoniec nechajte mäso cca 10 minút odstáť.
- Mäso s kožou položte do nádoby kožou hore. Kožu narežte. Mäso neobracajte. Nakoniec nechajte mäso cca 10 minút odstáť.
- Bravčovú sviečkovú a údené mäso neobracajte. Nakoniec nechajte mäso cca 5 minút odstáť.
- Steaky z krkovice obráťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.

-  Horúci vzduch
-  Veľkoplošný gril

Bravčové mäso	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas tepelnej úpravy v minútach
Mäso bez kože (napr. krkovica), 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 krkovice, hrubé 2 cm	univerzálny plech + rošt	1 3		2	-	1. strana: cca 15-20 2. strana: cca 10-15

Jahňacie mäso a divina

Pokyny: Jahňacie mäso a divinu obráťte po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

-  Cirkulačný gril
-  Horný/spodný 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
Jelenie mäso, 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 otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.

-  Cirkulačný gril
-  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	univerzálny plech + rošt	1 3		3	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 5-10

Hydina

Pokyny

- Celé kurča, kuracie prsia a mladú morku položte prsami dolu. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy hydinu obráťte.
- Kohúta položte prsami dolu. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy obráťte a nastavte mikrovlnný výkon na 180 W.
- Kuracie polky a časti kuraťa položte stranou s kožou hore. Neobracajte ich.
- Kačku a hus obráťte po uplynutí $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.
- Kačacie a husie prsia položte stranou s kožou dolu. Po uplynutí polovice času tepelnej úpravy ich obráťte.
- Husie stehná obráťte po uplynutí polovice času tepelnej úpravy. Kožu prepichnete.
- Morčaciu rolku obráťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.
- Morčacie prsia a horné stehná položte stranou s kožou dolu. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy ich obráťte.

-  Cirkulačný gril
-  Veľkoplošný gril

-  Horúci vzduch
-  Horný/spodný 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
Kohút, celý	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Kurča, polené, 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	univerzálny plech	1		170-190	180 W	60-80
Kačacie prsia, 2 ks à 300 až 400 g	rošt + univerzálny plech *	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	univerzálny plech	1		170-190	180 W	80-90
Husacie prsia, 2 ks à 500 g	rošt + univerzálny plech *	2 1		210-230	90 W	20-25
Husie stehná, 4 ks cca 1,5 kg	rošt + univerzálny plech *	2 1		170-190	180 W	30-40
Mladá morka, celá, cca 3 kg	univerzálny plech	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 univerzálneho plechu 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	univerzálny plech + rošt *	1 3		2	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 8-12
Rybia kotleta, napr. losos, hrubá 3 cm, grilovaná	univerzálny plech + rošt *	1 3		3	-	1. strana: cca 10-12 2. strana: cca 8-12
Celé ryby, 2 - 3 ks à 300 g, grilované	univerzálny plech + 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 potrite olejom.

Tipy pre 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 (môžete si ho zakúpiť v špecializovanej predajni) alebo vykonajte „skúšku lyžicou“. Zatláčajte lyžicou 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 prilejte omáčku a vložte do nej plátky mäsa. Mäso dovarte len na mikrovlnný výkon.

Nákypy, gratinované pokrmý, toasty

-  Cirkulačný gril
-  Horký vzduch
-  Horný/spodný 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.
- Nákykom naplňte nádobu vhodnú na použitie v mikrovlnnej rúre a položte ju na rošt.
- Nákypy a gratinované jedlo nechajte ešte 5 minút dovariť vo vypnutej rúre na pečenie.
- Pre nákypy, gratinované zemiaky a lasagne používajte nákykové formy vysokú 4 až 5 cm.
- Suflé vložte do formičiek alebo do vysokej nákykové 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 nákyp, cca 1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		140-160	600 W	20-30
Lasagne cca 2 kg	odkrytá nádoba, rošt	2		180-200	600 W	20-30
Gratinované zemiaky zo surových prísad, cca 1,1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		170-190	600 W	20-25
Zapečený toast, 4 kusy	univerzálny plech	2		3	-	8-13
Zapečený toast, 12 kusov	univerzálny plech	2		3	-	9-14

Hotové produkty

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.
-  Horný/spodný ohrev
 -  Horúci vzduch
 -  Cirkulačný gril

Hotové produkty	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas tepelnej úpravy v minútach
Pizza, tenké cesto	univerzálny plech	1		210-230	-	20-25
Pizza, hrubé cesto	univerzálny plech	1		200-220	90 W	15-25
Minipizza	univerzálny plech	1		210-230	-	15-20
Pizza-bagety	univerzálny plech	2		180-190	-	15-20
Hranolčky	univerzálny plech	1		220-230	-	20-25
Krokety	univerzálny plech	1		200-220	-	25-35
Rōsti, plnené zemiakové taštičky	univerzálny plech	2		200-220	-	25-35
Žemle, bagety	rošt	2		200-220	-	15-20
Praclíky	univerzálny plech *	2		190-210	-	20-25
Žemle alebo bagety na dopečenie	rošt	2		140-150	-	12-15
Rybie prsty	univerzálny plech	2		190-210	180 W	10-15
Kuracie nuggety	univerzálny plech	2		190-210	360 W	15-20
Zeleninový hamburger	univerzálny plech	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	univerzálny plech	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	rošt	2		200-210	180 W	18-23
Šľahačková torta	-	0		30	-	120-150

* Univerzálny plech vyložte papierom na pečenie.
Papier na pečenie musí byť vhodný pre tieto teploty.

Mierne varenie

Mierne varenie, nazývané taktiež varenie pri nízkej teplote, je ideálny spôsob tepelnej úpravy pre všetky jemné kúsky mäsa, ktoré majú byť upečené doružova alebo presne podľa vašej chuti. Mäso zostane veľmi šťavnaté a získa jemnú maslovú chuť. Výhoda: čas prípravy pri miernom varení je podstatne dlhšia, máte dostatok priestoru pri plánovaní menu. Mäso pripravené týmto spôsobom je možné bez problémov udržiavať teplé.

Nastavenie mierneho varenia

Používajte plytký riad, 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. Silne 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 spustite.

Pokyny

- Používajte len čerstvé, bezchybné mäso. Dôkladne odstráňte šľachy a tukové okraje. Tuk dáva pri miernom varení mäsu silnú vlastnú príchuť.
- Pre mierne varenie sa hodia všetky jemné časti hydiny, hovädzieho, teľacieho, bravčového a jahňacieho mäsa. Čas tepelnej úpravy závisí na hrúbke mäsa a vnútornej teplote pečienky.
- Mäso prudko opečte zo všetkých strán, aj na koncoch.
- Aby ste zistili, či je mäso hotové, použite teplotnú sondu. Vnútna teplota pečienky 60 °C by mala byť dodržaná najmenej na 30 minút.
- Mäso môžete variť taktiež v odkrytej nádobe. Čas tepelnej úpravy sa predĺži.
- Nemusíte otáčať ani väčšie kúsky mäsa.
- Po miernom varení môžete mäso ihneď rozkrájať, mäso nemusíte nechať odpočinúť.
- Vďaka špeciálnemu spôsobu tepelnej úpravy je mäso vo vnútri stále ružové, bez toho aby bolo surové alebo nedopečené.

Mierne varenie

Upozornenie: Používajte nádobu s vhodnou veľkosťou pokrievky, napr. sklenený pekáč. Pekáč 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				
Hovädzia pečienka (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				
Teľacia pečienka (napr. horný šál)	1	-	80	180-220
Teľacie filety	1	-	80	80-110
Bravčové mäso				
Bravčová pečienka (napr. sviečková)	1	-	80	180-210
Bravčové filety	1	-	80	140-170
Jahňacie mäso				
Jahňacie filety	1	-	80	40-70

Tipy pre 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 pokrm

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

Pokrm	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

Pokrm	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 pečenka	600 W, 20-25 min.	Pyrexovú formu položte na rošt, výška zasunutia 1.

-  Cirkulačný gril
-  Horný/spodný ohrev

Pečenie v kombinácii s mikrovlnami

Pokrm	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 otočte.

* Zasuňte rošt na úroveň 2 a univerzálny plech na úroveň 1.

Pečenie

Pokyny

- Hodnoty v tabuľkách platia pre zasunutie do studenej rúry.
- Zakrytý jablkový koláč: Tmavé tortové formy postavte vedľa seba.
-  Horný/spodný ohrev
-  Horúci vzduch
-  3D horúci vzduch
-  Intenzívny ohrev

	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas pečenia v minútach
Striekané pečivo	univerzálny plech	2		160-180	20-30
	univerzálny plech	2		150-170	20-30
	univerzálny plech* + smaltovaný plech **	1 3		140-150	30-40
Malé koláčky	univerzálny plech	2		160-180	25-35
	univerzálny plech	2		140-160	25-35
Malé koláčky	univerzálny plech* + smaltovaný plech **	1 3		150-170	35-45
Vodový piškót	tortová forma na rošte	1		160-170	30-40
Kysnutý koláč na plechu	univerzálny plech	2		170-190	45-55
	univerzálny plech* + smaltovaný plech**	1 3		160-180	50-60
	Zakrytý jablkový koláč	2 tortové formy Ø 20 cm na rošte		170-190	70-90

* Pri pečení na dvoch úrovniach zasuňte vždy smaltovaný plech nad univerzálny plech.

** Smaltový plech je dostupný ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanom obchode.

Grilovanie

-  Horný/spodný ohrev

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

* Predhrievajte 5 minút.

** Po uplynutí polovice času grilovania otočte.

Akrylamid v potravinách

Kterých pokrmů se to týká?

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 ak je to možné skráťte. Jedlo pečte dozlatista, nie veľmi dohneda. Väčšie a hrubšie pečivo obsahuje menej akrylamidu.
Pečené 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.

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Zb. 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. 22/97 Zb 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.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku. Montáž a inštalácia spotrebiča, musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č.508/2009 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení. Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná doba 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, nakoľko spotrebiče sú určené výhradne pre použitie v domácnosti
- za vadu 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 doba neplynie po dobu, po ktorú kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho vady, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna závada, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava alebo bude zistená závada 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

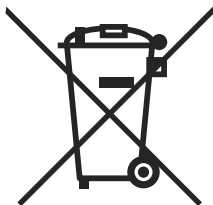
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok, alebo na výrobku chýba
- údaje na záručnom liste, prípadne 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 na spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou
- závada na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov, alebo príslušenstva
- sa jedná o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.



Rozšířená záruka nad rámec zákona

Pri spotrebičoch (práčky, umývačky riadu) sériovo vybavených systémom „**AquaStop**“, je výrobcom poskytnutá záruka na škody vzniknuté nesprávnou funkciou tohto systému a to po celú dobu životnosti spotrebiča (toto sa nevzťahuje na vlastný aqua-stop). Ak vzniknú škody vedou spôsobené chybou systému „**Aqua Stop**“, poskytneme náhradu týchto škôd.



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 získať opäť cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberní odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházejíce do styku s potravinami splňají požiadavky o hygienickej nezávadnosti podľa zákona č. 258/2000 Zb., vyhlášky 38/2001 Zb. Toto prehlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

„Spotřebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad a alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.“

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špik		peter.spik@slovanet.sk	0544/746227	0905400019
811 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Ščasny servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangenmail.sk	0918 996 988	
841 02	Bratislava	Tňová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64483643	0907778406
900 44	Tomašov	1 Mája 19	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komárno	Mesachá 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702868	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubiš		kubiservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Obranov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Elmanová		expressservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Priešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
058 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 669/57A	BARAN servis - Baran Ľuboš	www.baranservis.sk	baran.servis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.electroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohonická 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Ľužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshservis.sk	roznik@bshservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Maroš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	