Návod k použití

# HB 86K572
# HB 86K672

SM-279-01

# Obsah

**Bezpečnostní pokyny.....5**
Před instalací..... 5
Upozornění týkající se vaší bezpečnosti..... 5
Pokyny k mikrovlnné troubě..... 7
Příčiny škod..... 10
Ovládací panel..... 11

**Před prvním použitím.....11**
Ovládací panel..... 11
Tlačítka..... 12
Otočný volič..... 12
Displej provozního stavu..... 13
Kontrola teploty..... 14
Vnitřní prostor..... 14
Příslušenství..... 15

**Před prvním použitím.....17**
Nastavení..... 17
První zahřátí pečicí trouby..... 18
Čištění příslušenství před prvním použitím..... 19

**Zapnutí a vypnutí pečicí trouby.....19**

**Nastavení pečicí trouby.....20**
Druhy ohřevu..... 20
Nastavení druhu ohřevu a teploty..... 21
Integrovaná „kuchařka“..... 23
Nastavení rychloohřevu..... 24

**Mikrovlnný ohřev.....25**
Pokyny k nádobí..... 25
Mikrovlnný výkon..... 26
Nastavení mikrovlnného ohřevu..... 26

**Režim microCombi.....28**
Intenzivní režim microCombi..... 28
Šetrný režim microCombi..... 28
Nastavení režimu microCombi..... 29

**Kombinace ohřevu a mikrovln.....29**
Nastavení kombinace..... 30

**Kombinovaný provoz.....32**
Nastavení kombinovaného provozu..... 32
Volba programu..... 33

# Obsah

**Programová automatika ..... 33**
Individuální nastavení ..... 35
Rozmrazování a tepelná úprava pomocí programové automatiky ..... 35

**Časové funkce ..... 45**
Nastavení budíku ..... 46
Doba tepelné úpravy ..... 46
Posunutí doby ukončení tepelné úpravy ..... 48
Nastavení času ..... 49
Spuštění programu uloženého v paměti ..... 50
Uložení nastavení do paměti ..... 50

**Paměť ..... 50**

**Režim sabat ..... 51**

**Dětská pojistka ..... 52**

**Základní nastavení ..... 53**

**Změna základního nastavení ..... 55**

**Automatické vypnutí ..... 56**

**Péče a čištění ..... 56**
Čisticí prostředky ..... 58
Čištění skleněného krytu ..... 59
Čištění skleněných tabulí ..... 60

**Co dělat v případě poruchy? ..... 63**
Tabulka poruch ..... 63
Výměna osvětlení pečicí trouby ..... 64
Výměna těsnění dvířek ..... 65

**Zákaznický servis ..... 66**

**Energie a typy k ochraně životního prostředí ..... 67**
Recyklace v souladu s životním prostředím ..... 67
Šetření energií ..... 67

# Obsah

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

**Testovací pokrmy ..... 94**

**Akrylamid v potravinách ..... 96**

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 56 dB (A), což představuje váženou hladinu akustického výkonu Lwa vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1pW. Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návod najdete na webových stránkách www.siemens-spotrebice.cz.

# ⚠ Bezpečnostní pokyny

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

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

## Před instalací

**Poškození během přepravy**

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

**Připojení k elektrické síti**

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

**Instalace a zapojení**

Dbejte prosím přiloženého návodu k instalaci.

## Upozornění týkající se vaší bezpečnosti

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

Děti a dospělí nesmí nikdy používat spotřebič bez dozoru,

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

Nedopusťte, aby si děti hrály se spotřebičem.

**Horký vnitřní prostor pečicí trouby**

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

Nebezpečí požáru!
Nikdy neuchovávejte hořlavé předměty uvnitř pečicí trouby.

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

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

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

**Horké příslušenství**

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

**Poškození dvířek pečicí trouby nebo jejich těsnění**

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

**Zkorodovaný povrch**

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

**Poškozený kryt**

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

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

**Horké nebo vlhké okolí**

Nebezpečí zkratu!
Nikdy nevystavujte spotřebič velkému teplu nebo vlhku.

**Neodborné opravy**

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

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

## Pokyny k mikrovlnnému ohřevu

**Příprava potravin**

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

**Nádobí**

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

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

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

**Výkon mikrovlnn a doba tepelné úpravy**

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

**Obaly**

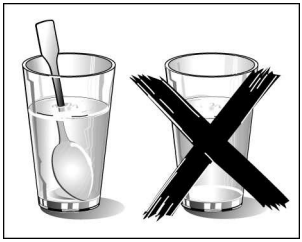
Nebezpečí požáru!
Nikdy neohřívejte pokrmy v obalech udržujících teplotu.

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

Nebezpečí popálení!
U potravin uzavřených ve vzduchotěsném obalu může dojít k protrhnutí tohoto obalu, proto dbejte pokynů na obalu.

**Nápoje**

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



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

Nikdy příliš neohřívejte alkoholické nápoje.

**Kojenecká výživa**

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

**Potraviny se skořápkou, slupkou nebo kůží**

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

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

**Sušení potravin**

Nebezpečí požáru!
Nikdy nesušte potraviny v mikrovlnné troubě.

**Potraviny s nízkým obsahem vody**

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

**Jedlý olej**

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

## Příčiny škod

| | |
|---|---|
| **Plech na pečení, hliníková fólie nebo nádobí na dně vnitřního prostoru pečicí trouby** | Na dno vnitřního prostoru pečicí trouby nepokládejte plech na pečení nebo nádobí. Nezakrývejte dno vnitřního prostoru pečicí trouby hliníkovou fólií. Dojde k nahromadění tepla. Doba pečení a smažení nebude souhlasit a smaltovaný povrch bude poškozen. |
| **Hliníkové misky** | Nepoužívejte hliníkové misky. Při jejich použití vzniká jiskření, které škodí Vašemu spotřebiči. |
| **Voda v horkém vnitřním prostoru pečicí trouby** | Nikdy nelijte vodu do horkého vnitřního prostoru pečicí trouby. Vzniká vodní pára a prudká změna teploty může poškodit smaltovaný povrch. |
| **Vlhké potraviny** | Vlhké potraviny neuchovávejte delší dobu v uzavřeném vnitřním prostoru pečicí trouby. Dojde k poškození smaltovaného povrchu.<br><br>Neskladujte pokrmy ve spotřebiči. To může vést ke korozi. |
| **Ovocná šťáva** | U velmi šťavnatých ovocných koláčů neobkládejte univerzální pánev příliš hustě. Ovocná šťáva kapající z pánve zanechává skvrny, které již nejdou odstranit. |
| **Chladnutí pečicí trouby s otevřenými dvířky** | Vnitřní prostor pečicí trouby nechte vychladnout jen se zavřenými dvírky. Nevkládejte nic do dvířek spotřebiče. I malá štěrbina může časem způsobit poškození předních stěn nábytku, který se nachází v blízkosti spotřebiče. |
| **Silně znečištěné těsnění dvířek** | Pokud dojde k silnému znečištění těsnění, dvířka pečicí trouby se během provozu nezavírají správně. Přední stěny nábytku nacházejícího se v blízkosti spotřebiče se mohou poškodit.<br>Těsnění dvířek pečicí trouby udržujte vždy v čistotě. |
| **Dvířka pečicí trouby jako sedadlo nebo odkládací prostor** | Nesedejte si ani nestoupejte na otevřená dvířka pečicí trouby ani na ně nepokládejte nádobí nebo příslušenství. |

**Přeprava spotřebiče**

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

**Provoz mikrovlnné trouby bez potravin**

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

# Před prvním použitím

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

## Ovládací panel

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

## Tlačítka

| Symbol | Funkce tlačítka |
|---|---|
| on off | Zapnutí a vypnutí pečicí trouby |
| □ | Druh ohřevu |
| P | Automatický program |
| M | Krátké stisknutí = volba paměti<br>Dlouhé stisknutí = uložení nastavení do paměti |
| ≈ | Volba režimu microCombi |
| < | Posunutí doleva v oblasti nastavení |
| > | Posunutí doprava v oblasti nastavení |
| ◷ | Otevření a zavření nabídky „Časové funkce“ |
| ⊸ | Aktivace/deaktivace dětské pojistky |
| »≋ | Připojení rychloohřevu |
| i | Krátké stisknutí = informace<br>Dlouhé stisknutí = otevření nebo zavření nabídky „Základní nastavení“ |
| start stop | Krátké stisknutí = zahájení/zastavení provozu<br>Dlouhé stisknutí = přerušení provozu |
| → 123 | Kombinovaný provoz |
| 90 | Mikrovlnný výkon 90 W |
| 180 | Mikrovlnný výkon 180 W |
| 360 | Mikrovlnný výkon 360 W |
| 600 | Mikrovlnný výkon 600 W |
| 900 | Mikrovlnný výkon 900 W |

## Otočný volič

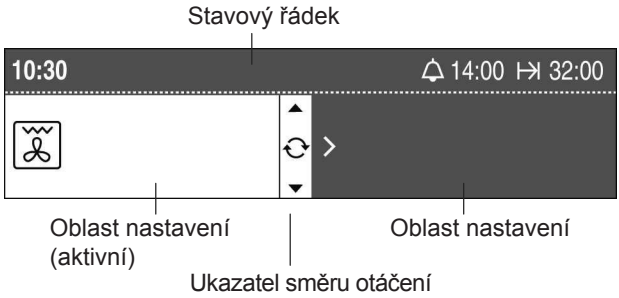
Pomocí otočného voliče můžete změnit všechny navrhované a nastavené hodnoty.

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

## Displej provozního stavu

Displej provozního stavu je rozdělen do několika oblastí:

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




**Stavový řádek**

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

**Oblasti nastavení**

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

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

Po startu jsou obě oblasti nastavení tmavé s bílým písmem.

**Ukazatel směru otáčení**

UKazatel ⟳ ukazuje, jakým směrem můžete pohybovat otočným voličem.

⟳ = Otočte voličem doprava.
⟳ = Otočte voličem doleva.
Pokud jsou zobrazeny obě směrové šipky, můžete pohybovat otočným voličem oběma směry.

## Kontrola teploty

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

**Fáze ohřevu**

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

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

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

**Zbytkové teplo**

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

## Vnitřní prostor

Spotřebič je vybaven chladicím ventilátorem.

**Chladicí ventilátor**

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

Po ukončení provozu chladicí ventilátor ještě určitou dobu dobíhá.

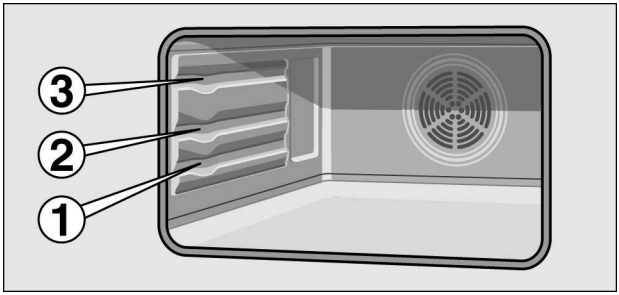
**Pokyny:**

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

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

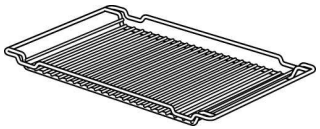
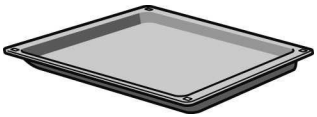
## Příslušenství

Příslušenství můžete zasunout do pečicí trouby ve 3 různých úrovních.




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

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

| | |
|---|---|
|  | Rošt<br>Pro nádobí, koláčové formy, pečeně a grilované kousky. Rošt můžete používat zakřivením nahoru ⁀ nebo dolů ‿. |
|  | Univerzální pánev HZ86U000<br>Pro velké pečeně, suché a šťavnaté koláče, nákypy a gratinované pokrmy. Pánev můžete také použít k zachycení tuku, pokud grilujete maso přímo na roštu. K tomuto účelu zasuňte univerzální pánev na úroveň 1. Univerzální pánev zasuňte do pečicí trouby skosenou stranou směrem ke dvířkům. |
| **Zvláštní příslušenství** | Zvláštní příslušenství si můžete dokoupit v zákaznickém servisu nebo ve specializovaném obchodě. Rozsáhlou nabídku příslušenství k Vaší pečicí troubě najdete v našich prospektech nebo na internetu. Dostupnost příslušenství a možnost jeho objednání online je v každé zemi odlišná. Podívejte se prosím do prodejních podkladů. |
| HZ86B000 Smaltovaný plech na pečení | Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby skosenou stranou směrem ke dvířkům, a to až nadoraz. |
| HZ915000 Skleněný pekáč | Skleněný pekáč se hodí k přípravě dušených pokrmů a nákypů v pečicí troubě. Je zvláště vhodný pro pečicí automatiku. |
| HZ86G000 Skleněná pánev | Pro velké pečeně, šťavnaté koláče, nákypy a gratinované pokrmy. Slouží k zachycení šťávy z masa, pokud grilujete přímo na roštu. K tomuto účelu zasuňte skleněnou pánev na úroveň 1.<br>Skleněnou pánev můžete také použít jako odstavnou plochu při mikrovlnném provozu. |
| **Nabídka zákaznického servisu** | Pro Vaše domácí spotřebiče si můžete v zákaznickém servisu, ve specializovaném obchodě nebo v internetovém obchodě dané země dokoupit vhodné čisticí prostředky nebo jiné příslušenství. Při nákupu vždy uveďte příslušné číslo požadovaného zboží. |
| Utěrky určené k péči o plochy z nerezové oceli<br>Zboží č. 311134 | Zredukují usazování nečistot. Díky impregnaci speciálním olejem bude povrch spotřebičů z nerezové oceli optimálně ošetřen. |
| Gel k čištění pečicí trouby<br>Zboží č. 463582 | K čištění vnitřního prostoru pečicí trouby. Gel je bez zápachu. |

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

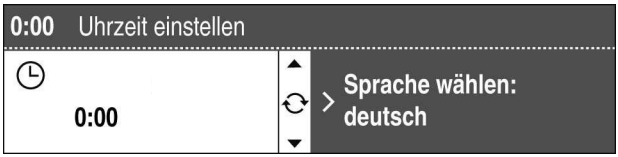
# Před prvním použitím

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

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

## Nastavení

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




**Nastavení aktuálního času a změna jazyka**

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

3. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný jazyk.

4. Stiskněte tlačítko ◷.

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

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

## První zahřátí pečicí trouby

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

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

Během zahřívání pečicí trouby větrejte kuchyň.

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

1. Stiskněte tlačítko on/off.
   Objeví se logo Siemens.

2. Hned poté stiskněte tlačítko □.
   Objeví se návrh Horký vzduch 3D ⊛ a teplota 160 °C.

3. Pomocí otočného voliče změňte druh ohřevu na ⊟ Horní/dolní ohřev.

4. Pomocí tlačítka > přejděte k nastavení teploty a pomocí otočného voliče změňte teplotu na 240 °C.

5. Stiskněte tlačítko start/stop.
   Provoz je zahájen.

7. Po 60 minutách vypněte pečicí troubu pomocí tlačítka on/off.
   Na displeji provozního stavu se objeví čas. Indikátor kontroly teploty ukazuje zbytkové teplo ve vnitřním prostoru pečicí trouby.

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

## Čištění příslušenství před prvním použitím

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

# Zapnutí a vypnutí pečicí trouby

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

**Zapnutí**

Stiskněte tlačítko on/off.
Objeví se logo Siemens.
Zvolte požadovaný druh provozu.

- Tlačítko 90, 180, 360, 600 nebo 900 W pro mikrovlnný výkon.
- Tlačítko ☐ = druh ohřevu.
- Tlačítko P = automatický program.
- Tlačítko M = uložená nastavení paměti.
- Tlačítko ≈ = režim microCombi.
- Tlačítko → 123 = kombinovaný provoz.

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

V jednotlivých kapitolách se dozvíte, jak nastavíte Váš spotřebič.

**Vypnutí**

Stiskněte tlačítko on/off.
Pečicí trouba se vypne.

# Nastavení pečicí trouby

V této kapitole si můžete přečíst:

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

## Druhy ohřevu

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

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

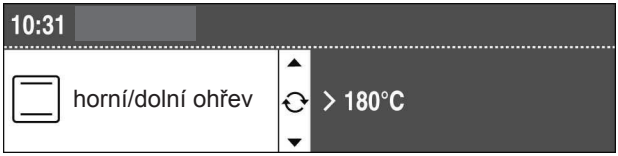
| | |
|---|---|
| Mírné pečení<br>70 - 100 ºC | Pro jemné kousky masa, které mají být středně propečené, růžové nebo přesně podle Vaší chuti. |
| Nahřívání<br>30 - 70 ºC | K nahřívání porcelánového nádobí. |
| Udržování teploty pokrmů<br>60 - 100 ºC | K udržování teploty pokrmů. |

## Nastavení druhu ohřevu a teploty

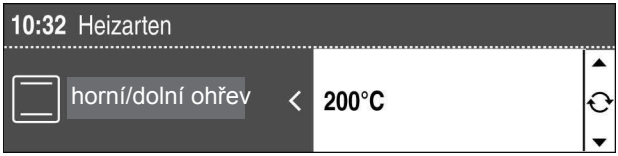
Příklad na obrázku: Horní/dolní ohřev, 200 ºC.

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

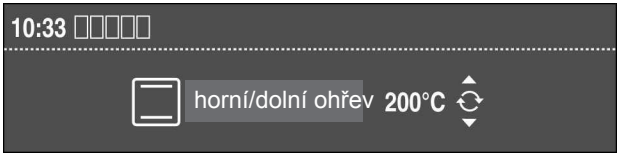
**2.** Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný druh ohřevu.




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




**4.** Stiskněte tlačítko start/stop.
Provoz je zahájen.




**5.** Když je pokrm hotový, vypněte pečicí troubu pomocí tlačítka on/off nebo nastavte jiný druh provozu.

**Tipy pro nastavení:**

| | |
|---|---|
| **Změna teploty nebo grilovacího stupně** | To je kdykoliv možné. Pomocí otočného voliče změňte teplotu nebo grilovací stupeň. |
| **Občasné otevření dvířek pečicí trouby** | Dojde k zastavení provozu. Symbol start stop bliká. Po zavření dvířek pečicí trouby stiskněte opět tlačítko start stop, abyste obnovili provoz pečicí trouby. |
| **Zastavení provozu** | Krátce stiskněte tlačítko start stop. Symbol start stop bliká. Došlo ke krátkodobému zastavení provozu pečicí trouby. Stiskněte opět tlačítko start stop, abyste obnovili provoz pečicí trouby. |
| **Přerušení provozu** | Stiskněte tlačítko start stop a držte je stisknuté, dokud se ve stavovém řádku neobjeví text „Zvolte činnost“. Spotřebič můžete znovu nastavit. |
| **Informace** | Krátce stiskněte tlačítko i. Pro každou informaci opět krátce stiskněte tlačítko i. Před startem obdržíte informace týkající se druhu ohřevu, zásuvných úrovní a příslušenství. Po startu se můžete dotázat na teplotu ve vnitřním prostoru pečicí trouby. |
| **Nastavení doby tepelné úpravy** | Podívejte se do kapitol „Časové funkce a Nastavení doby tepelné úpravy“. |
| **Posunutí doby ukončení tepelné úpravy** | Podívejte se do kapitol „Časové funkce a Posunutí doby ukončení tepelné úpravy“. |

## Integrovaná „kuchařka“

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

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

**Výběr pokrmu**

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

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

4. Stiskněte tlačítko start/stop.

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

**Doba tepelné úpravy uběhla**

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

**Tipy pro nastavení:**

**Změna teploty nebo grilovacího stupně**

To je kdykoliv možné, a to pomocí otočného voliče.

**Změna doby tepelné úpravy**

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

**Informace**

Stiskněte krátce tlačítko i. Pro každou informaci stiskněte tlačítko i.

**Posunutí doby ukončení tepelné úpravy**

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

## Nastavení rychloohřevu

Rychloohřev se nehodí pro všechny druhy ohřevu.

**Vhodné druhy ohřevu**

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

**Vhodné teploty**

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

**Nastavení rychloohřevu**

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

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

**Přerušení rychloohřevu**

Stiskněte tlačítko »≀≀≀. Symbol zmizí.

**Pokyny**

Pokud změníte druh ohřevu, dojde k přerušení rychloohřevu.

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

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

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

# Mikrovlnný ohřev

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

**Pokyn**

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

## Pokyny k nádobí

**Vhodné nádobí**

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

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

**Nevhodné nádobí**

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

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

**Test nádobí**

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

Pokud si nejste jistí, zda je Vaše nádobí vhodné k použití v mikrovlnné troubě, proveďte následující test:
Postavte prázdné nádobí na ½ až 1 minutu při maximálním výkonu do Vašeho spotřebiče. Přezkoušejte občas teplotu. Nádobí by mělo zůstat studené, popř. vlažné. Pokud je nádobí horké nebo vznikají jiskry, není vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

## Mikrovlnný výkon

Pomocí tlačítek nastavte požadovaný mikrovlnný výkon.

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

Po stisknutí tlačítka se rozsvítí indikátor zvoleného výkonu.

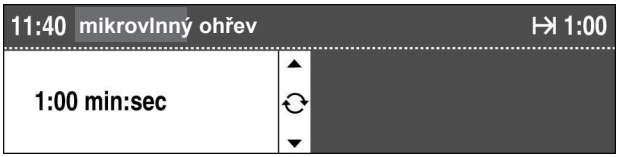
**Pokyn**

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

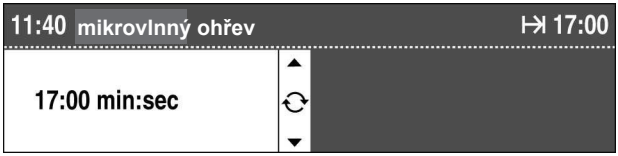
## Nastavení mikrovlnné trouby

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

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




2. Pomocí otočného voliče nastavte dobu tepelné úpravy.




3. Stiskněte tlačítko start stop.
   Provoz je zahájen. Doba tepelné úpravy viditelně ubíhá.

**Doba tepelné úpravy uběhla**

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

**Tipy pro nastavení:**

**Občasné otevírání dvířek spotřebiče**

Dojde k zastavení provozu spotřebiče. Po zavření dvířek krátce stiskněte tlačítko start stop, abyste obnovili provoz spotřebiče.

**Zastavení provozu**

Krátce stiskněte tlačítko start stop. start stop bliká. Provoz spotřebiče je krátkodobě zastaven. Stiskněte opět tlačítko start stop, abyste obnovili provoz spotřebiče.

**Změna doby tepelné úpravy**

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

**Přerušení provozu**

Stiskněte tlačítko start stop a držte ho stisknuté, dokud se ve stavovém řádku neobjeví text „Zvolte funkci“. Můžete znovu nastavit spotřebič.

# Režim microCombi

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

## Šetrný režim microCombi

Tento režim je vhodný pro koláče pečené ve formě:

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

Také u pečeně můžete dobu tepelné úpravy zkrátit na polovinu.

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

## Intenzivní režim microCombi

Tento druh ohřevu je vhodný pro:

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

Používejte žáruvzdorné nádoby ze skla nebo keramiky.

## Nastavení režimu microCombi

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

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

1. Stiskněte tlačítko ≋.
   Na displeji provozního stavu se objeví Šetrný režim microCombi, 180 ºC. Ve stavovém řádku se objeví návrh |→| 20:00 minut.

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

2. Pomocí tlačítka > přejděte k nastavení teploty a pomocí otočného voliče nastavte teplotu.
3. Stiskněte tlačítko ◷ a pomocí tlačítka |→| přejděte k době tepelné úpravy.
4. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou dobu tepelné úpravy.
5. Pomocí tlačítka ◷ zavřete nabídku.
6. Stiskněte tlačítko start/stop.
   Provoz je zahájen. Doba tepelné úpravy viditelně ubíhá.

**Doba tepelné úpravy uběhla**

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

# Kombinace ohřevu a mikrovln

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

**Vhodné druhy ohřevu**

- 3D-horký vzduch
- Horký vzduch

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

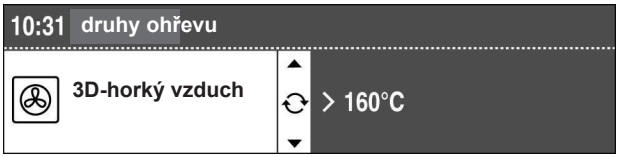
**Vhodné mikrovlnné výkony**

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

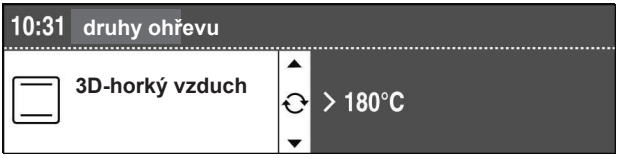
## Nastavení kombinace

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

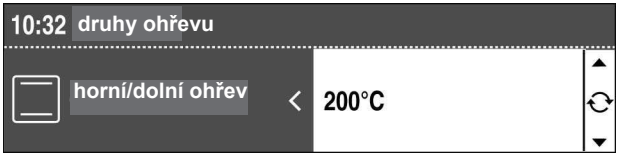
1. Stiskněte tlačítko ☐.
   Na displeji provozního stavu se objeví návrh Horký 3D-horký vzduch 3D, 160 °C.



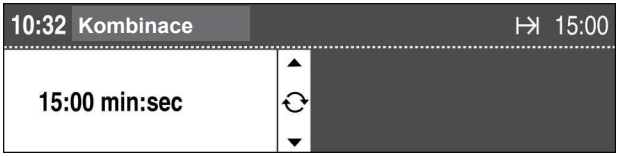

2. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný druh ohřevu.



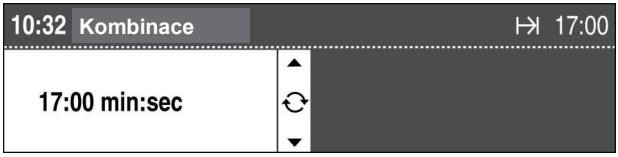

3. Pomocí tlačítka |→| přejděte k teplotě a pomocí otočného voliče nastavte požadovanou teplotu.



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




5. Pomocí otočného voliče nastavte dobu tepelné úpravy.




6. Stiskněte tlačítko start stop.

Provoz je zahájen. Doba tepelné úpravy viditelně ubíhá.

**Doba tepelné úpravy uběhla**

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

**Tipy pro nastavení:**

**Občasné otevření dvířek pečicí trouby**

Dojde k zastavení provozu spotřebiče. start stop bliká. Po zavření dvířek krátce stiskněte tlačítko start stop, abyste obnovili provoz spotřebiče.

**Zastavení provozu**

Stiskněte tlačítko start stop. Dojde ke krátkodobému zastavení provozu spotřebiče. start stop bliká. Stiskněte opět tlačítko start stop, abyste obnovili provoz spotřebiče.

**Změna teploty nebo grilovacího stupně**

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

**Přerušení provozu**

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

**Posunutí doby ukončení tepelné úpravy**

Podívejte se do kapitoly „Časové funkce“.

# Kombinovaný provoz

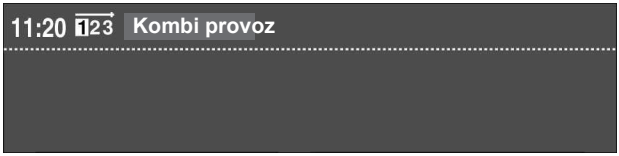
Při kombinovaném provozu můžete nastavit až tři druhy provozu za sebou a poté zahájit provoz spotřebiče.
Předpoklad:
Pro každý krok musíte nastavit dobu tepelné úpravy.

- Všechny druhy ohřevu s výjimkou režimu microCombi (šetrného i intenzivního).
- Mikrovlnný výkon.
- Kombinace ohřevu a mikrovln.

Používejte vždy žáruvzdorné nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

## Nastavení kombinovaného provozu

1. Stiskněte tlačítko 123.
   Ve stavovém řádku se objeví 123 Kombinovaný provoz.
   Číslo 1 je zvýrazněno. První kombinovaný provoz může být nastaven.




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

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

**Doba tepelné úpravy uběhla**

Zazní signál. Kombinovaný provoz je ukončen. Ve stavovém řádku se objeví |→| 0:00. Signál můžete předčasně zrušit pomocí tlačítka ◷.

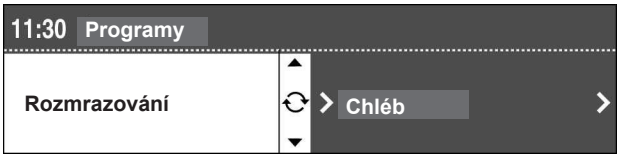
# Programová automatika

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

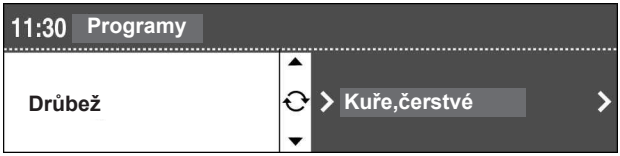
## Volba programu

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

1. Stiskněte tlačítko [P].
   Objeví se první programová skupina a první program.




2. Pomocí otočného voliče vyberte požadovanou programovou skupinu.



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

**4.** Stiskněte tlačítko ＞. Pro zvolený program se objeví navrhovaná hmotnost.

**5.** Pomocí otočného voliče nastavte příslušnou hmotnost. Ve stavovém řádku se zobrazí doba tepelné úpravy.

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

**6.** Stiskněte tlačítko start/stop.

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

**Program je ukončen**

Zazní signál. Pečicí trouba už nehřeje. Signál můžete předčasně zrušit pomocí tlačítka ◷ . Ve stavovém řádku se objeví I→I 0:00.

**Tipy pro nastavení:**

**Přerušení programu**

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

**Informace**

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

**Posunutí doby ukončení tepelné úpravy**

Podívejte se do kapitoly „Časové funkce“.

## Individuální nastavení

Pokud intenzita propečení pokrmu určitého programu neodpovídá Vašim představám, můžete příště provést určité změny. Upravte nastavení programu tak, jak je to popsáno v bodech 1 až 5.
Stiskněte tlačítko ＞ a posuňte pomocí otočného voliče svítící pole.
− □□□■□□□ +
Doleva = nižší intenzita propečení pokrmu.
Doprava = vyšší intenzita propečení pokrmu.
Pomocí tlačítka start stop zahájíte provoz spotřebiče.
Doba tepelné úpravy se změní.

## Rozmrazování a tepelná úprava pomocí automatického programu

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

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

Vložte potraviny do studeného vnitřního prostoru pečicí trouby.

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

Nastavení hmotnosti mimo udané hmotnostní rozmezí není možné.

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

**Rozmrazování**

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

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

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

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

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

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

Chléb rozmrazujte jen v potřebném množství, neboť rychle okorává.

Už rozmrazené mleté maso při obracení vyjměte.

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

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

| Programová skupina<br>Program | Vhodné potraviny | Hmotnostní rozmezí v kg | Nádobí/příslušenství, zásuvná úroveň |
|---|---|---|---|
| **Rozmrazování** | | | |
| Pšeničný chléb | | 0,10 - 0,60 | mělká odkrytá nádoba, rošt, úroveň 1 |

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

* Signál k obrácení přibližně po uplynutí poloviny doby rozmrazování.
** Signál k obrácení po uplynutí ⅓ a ⅔ doby rozmrazování.
*** Signál k obrácení po uplynutí ⅔ doby rozmrazování.

**Tepelná úprava**

**Zelenina**

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

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

Zeleninu nechte po ukončení programu ještě cca 5 minut odpočinout.

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

* Signál k obrácení po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.

**Brambory**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Obilné produkty**

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

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

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

Kuskus: Přidejte dvojnásobné množství tekutiny.

Jáhly: Přidejte dvakrát až dvaapůlkrát tolik tekutiny.

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

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

* Signál k zamíchání podle hmotnosti po cca 2 - 14 minutách.
** Signál k zamíchání po 1 - 2 minutách.
*** Signál k zamíchání po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.

**Nákyp**

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

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

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

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

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

**Hluboce zmrazené pokrmy**

Používejte předpečenou, zmrazenou pizzu nebo pizza bagetu.

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

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

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

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

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

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

**Drůbež**

Kuře nebo kapouna vložte do nádoby prsní stranou dolů.

Části drůbeže vložte do nádoby stranou s kůží směrem nahoru.

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

Krůtí prsa nechte po ukončení programu ještě 10 minut odpočinout.

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

* Signál k obrácení u celého kuřete po uplynutí ⅔ doby tepelné úpravy.
** Signál k obrácení po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.

**Maso**

Roastbeef upravujte nejprve tučnou stranou dolů.

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

K mletému masu přidejte 50 - 100 ml tekutiny.

Pečeni nechte po ukončení programu ještě 10 minut odpočinout.

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

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

* Signál k obrácení po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.
** Signál k obrácení po uplynutí ⅓ a ⅔ doby tepelné úpravy.
*** Signál k obrácení po uplynutí ⅔ doby tepelné úpravy.

**Ryba**

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

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

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

* Signál k obrácení po uplynutí ⅔ doby tepelné úpravy.

**Sekaná pečeně a pokrm z jednoho hrnce**

K sekané pečeni přidejte 50 - 100 ml tekutiny.

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

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

# Časové funkce

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

Pokud je pečicí trouba vypnutá:

- nastavení budíku;
- nastavení času.

Pokud je pečicí trouba zapnutá:

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

**Nastavení časových funkcí (stručné vysvětlení)**

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

Nastavení jednotlivých funkcí Vám podrobně popíšeme v následujících kapitolách.

## Nastavení budíku

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

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

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

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

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

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

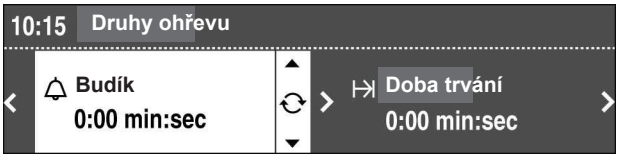
## Doba tepelné úpravy

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

Nastavili jste druh ohřevu a teplotu.

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

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




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

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

4. Pokud ještě nedošlo k zahájení provozu, stiskněte tlačítko start/stop.
   Doba tepelné úpravy |→| ve stavovém řádku viditelně ubíhá.

**Doba tepelné úpravy uběhla**

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

**Tipy pro nastavení:**

**Vynulování doby tepelné úpravy**

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

**Změna doby tepelné úpravy**

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

## Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

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

Příklad: Pokrm vložíte do vnitřního prostoru pečicí trouby v 9.30. Doba tepelné úpravy je 45 minut a pokrm je hotový v 10.15.
Chtěli byste ale, aby byl hotový teprve ve 12.45. Posuňte dobu ukončení tepelné úpravy z 10.15 na 12.45. Pečicí trouba setrvává v čekací pozici. Provoz se zahájí ve 12.00 a ukončí v 12.45.

U některých programů není posunutí doby ukončení tepelné úpravy možné.

**Posunutí doby ukončení tepelné úpravy**

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

1. Pomocí tlačítka > přejděte k době ukončení tepelné úpravy.

2. Pomocí otočného voliče posuňte dobu ukončení tepelné úpravy.

3. Pomocí tlačítka ◷ zavřete nabídku.
4. Pomocí tlačítka start stop změnu potvrďte.

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

**Doba tepelné úpravy uběhla**

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

**Tipy pro nastavení:**

**Korekce posunutí doby ukončení tepelné úpravy**

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

**Zrušení posunutí doby ukončení tepelné úpravy**

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

## Nastavení času

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

**Po výpadku elektrického proudu**

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

1. Pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas.

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

2. Stiskněte tlačítko ◷.
   Nastavený čas se uložil.

**Změna času**

Příklad: Změna času z letního na zimní.

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

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

**Změna indikátoru času**

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

# Paměť

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

## Uložení nastavení do paměti

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

Nastavený provoz je uložen a může být kdykoliv zahájen.

**Uložení jiného nastavení**

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

## Spuštění programu uloženého v paměti

Uložený program pro Váš oblíbený pokrm můžete kdykoliv spustit.

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

Program uložený v paměti je spuštěn.

**Tipy pro nastavení:**

**Změna paměťového místa** Po startu už nemůžete změnit paměťové místo.

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

# Režim sabat

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

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

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

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

Režim šábes je zahájen.

**Doba tepelné úpravy uběhla**

Pečicí trouba už nehřeje.

**Tipy pro nastavení:**

**Posunutí doby ukončení tepelné úpravy**

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy na později není možné.

**Přerušení režimu šábes**

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

# Dětská pojistka

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

**Aktivace dětské pojistky**

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

Ovládací panel je zablokován.

**Deaktivace dětské pojistky**

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

**Pokyn**

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

# Základní nastavení

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

**Pokyn**

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

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

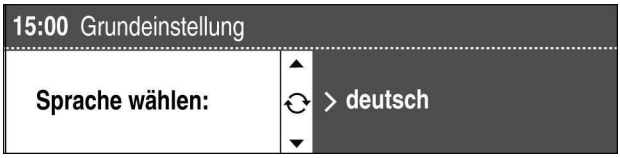
| Základní nastavení | Možnosti | Vysvětlivky |
|---|---|---|
| Individuální nastavení:<br>– □□□■□□□ + | např. intenzivnější zezlátnutí nebo propečení<br>– □□□■□□□ + | výsledek pečení u všech programů programové automatiky lze změnit následovně:<br>doprava = intenzivnější<br>doleva = méně propečené |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

# Změna základního nastavení

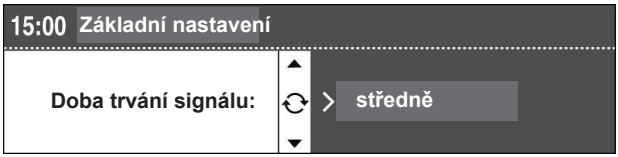
Předpoklad: Pečicí trouba musí být vypnutá.

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

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




2. Pomocí otočného voliče vyberte základní nastavení.




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

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

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

**Přerušení**

Stiskněte tlačítko on/off. Změny nebyly uloženy.

# Automatické vypnutí

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

**Funkce automatického vypnutí je aktivní**

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

**Pokyn**

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

# Péče a čištění

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

Nebezpečí zkratu!
Nikdy nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.

Nebezpečí popálení!
Nepřistupujte k čištění ihned po vypnutí spotřebiče. Nechte ho vychladnout.

**Pokyny**

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

Stíny na okénku dvířek, které působí jako šmouhy nebo vady skla, jsou světelné odrazy pocházející ze světelného zdroje pečicí trouby.
Smalt se při vysokých teplotách vypaluje, což může vést ke vzniku drobných barevných rozdílů. Tento jev je normální a nijak neovlivňuje činnost pečicí trouby.
Hrany tenkých plechů se nedají úplně posmaltovat, proto mohou být drsné. Tento jev nemá žádný vliv na ochranu proti korozi.

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

**Péče o samočisticí plochy ve vnitřním prostoru pečicí trouby**

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

**Důležité pokyny**

Nikdy neošetřujte samočisticí plochy prostředkem určeným k čištění pečicí trouby.
Pokud se tento prostředek nedopatřením dostane do styku se zadní stěnou a stropem spotřebiče, ihned ho odstraňte pomocí houbičky a dostatečného množství vody.

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

Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte drátěnku.

Lehká změna zabarvení katalytické vrstvy nijak neovlivňuje funkci samočištění.

**Čištění dna a bočních stěn vnitřního prostoru pečicí trouby**

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

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

## Čisticí prostředky

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

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

Nové pěnové hadříky před prvním použitím řádně vyperte.

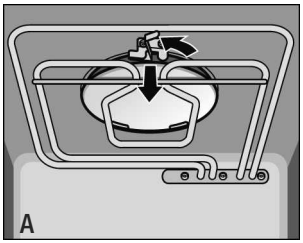
| Oblast | Čisticí prostředek |
|---|---|
| Čelní stěna pečicí trouby | Horká voda s trochou prostředku na mytí nádobí:<br>Plochu omyjte hadříkem namočeným v horké vodě s trochou prostředku na mytí nádobí a měkkou utěrkou vytřete dosucha.<br><br>Nepoužívejte kovovou ani skleněnou stěrku. |
| Nerezová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

## Čištění skleněného krytu

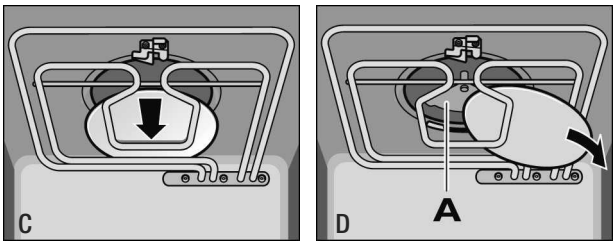
Skleněný kryt můžete vymontovat se stropu pečicí trouby a lépe ho tak vyčistit. **Pozor!** Pečicí trouba musí být studená.

**Demontáž**

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




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

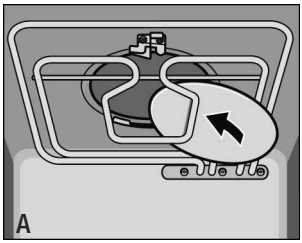


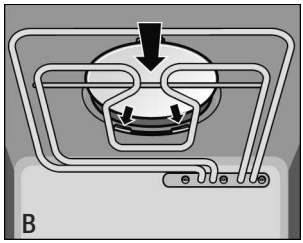

⚠ **Nikdy se nedotýkejte mikrovlnné antény (A) ani ji nečistěte!**

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

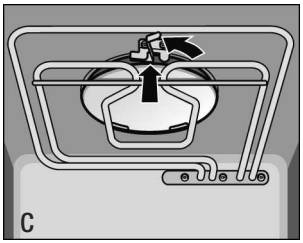
Při silném znečištění skleněného krytu postupujte jako při čištění smaltovaných ploch v pečicí troubě.

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




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




Vyjměte utěrku z pečicí trouby.

⚠ **Nikdy nepoužívejte spotřebič bez skleněného krytu!**

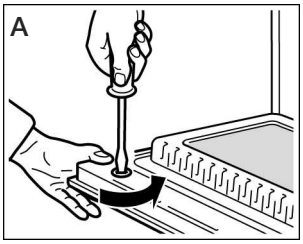
## Čištění skleněných tabulí

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

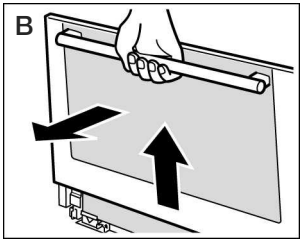
⚠ Nebezpečí popálení!
Neprovádějte demontáž ihned po vypnutí spotřebiče. Pečicí trouba musí být studená.

**Demontáž**

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




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



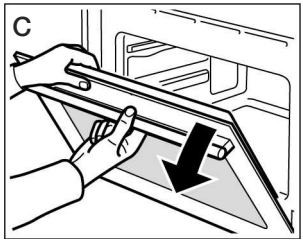

4. Zavřete dvířka.

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

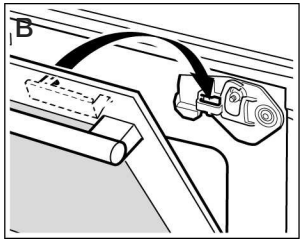
Neoužívejte ostré ani agresivní prostředky. Skleněná stěrka není vhodná.

**Montáž**

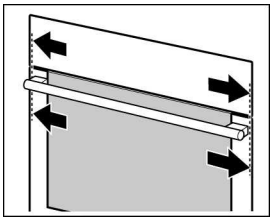
1. Zasaďte skleněnou tabuli oběma rukama do drážek. (obrázek A)



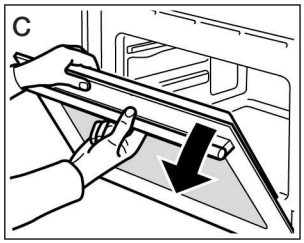
**2.** Skleněnou tabuli zatlačte směrem dolů, trochu ji nadzvedněte a nahoře zavěste. (obrázek B)



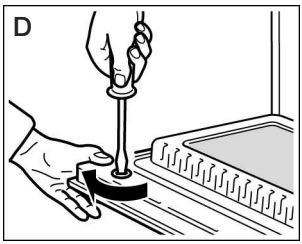

Dbejte na to, aby skleněná tabule byla zarovnaná s ovládacím panelem.



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




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




**Pečicí troubu smíte použít teprve po řádném namontování skleněných tabulí.**

# Co dělat v případě poruchy?

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

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

## Tabulka poruch

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

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

**Hlášení o chybě začínající na E**

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

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

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

## Výměna osvětlení pečicí trouby

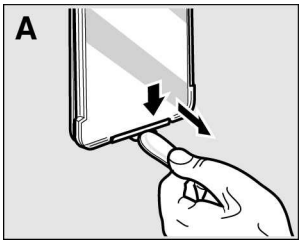
Osvětlení pečicí trouby si můžete sami vyměnit. Žáruvzdorné halogenové žárovky 12 V, 20 W si můžete zakoupit v zákaznickém servisu nebo ve specializovaném obchodě.

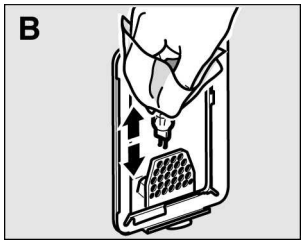
⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Nikdy nevyměňujte světelný zdroj pečicí trouby, pokud je spotřebič připojen k elektrické síti. Vytáhněte síťovou zástrčku, popř. vypněte pojistku v pojistkové skříni.

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

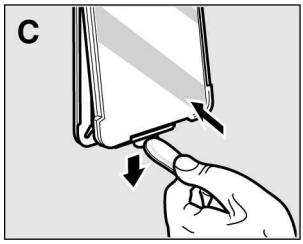
**Takto postupujte**

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




5. Nasaďte opět skleněný kryt. (obrázek C)




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

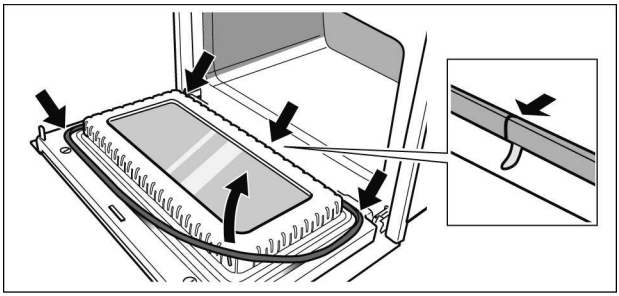
## Výměna těsnění dvířek

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

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

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

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



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

# Zákaznický servis

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

**Číslo E a číslo FD**

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

| Číslo E | Číslo FD |
|---|---|

| Zákaznický servis ☎ | |
|---|---|

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

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

# Energie a typy k ochraně životního prostředí

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

## Šetření energií

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

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

Během pečení nebo smažení otvírejte dvířka pečicí trouby co nejméně.

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

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

## Recyklace v souladu s životním prostředím

Zlikvidujte obal v souladu s životním prostředím.

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

# Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

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

**Pokyny**

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

Příslušenství vyložte pečicím papírem teprve po předehřátí.

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

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

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

## Rozmrazování, ohřívání a vaření v mikrovlnné troubě

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

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

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

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

### Rozmrazování

Zmrazené potraviny vložte do vhodné nádoby a postavte na rošt.

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

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

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

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

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

**Rozmrazování, ohřívání nebo vaření hluboce zmrazených pokrmů**

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

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

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

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

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

Při vyjímání nádobí používejte vždy chňapku nebo kuchyňskou utěrku.

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

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

**Ohřívání pokrmů**

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

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

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

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

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

Při vyjímání nádobí používejte vždy chňapku nebo kuchyňskou utěrku.

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

**Vaření pokrmů**

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

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

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

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

Při vyjímání nádobí vždy používejte chňapku nebo kuchyňskou utěrku.

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

## Tipy pro mikrovlnnou troubu

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

## Koláče a pečivo

**Pokyny k tabulkám**

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

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

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

Koláčovou formu postavte vždy doprostřed roštu.

**Pečicí formy**

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu.

Horký vzduch =
Horní/dolní ohřev =
Intenzivní ohřev =

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

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

Horní/dolní ohřev =
Horký vzduch 3D =
Horký vzduch =
Intenzivní ohřev =

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

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

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

Horní/dolní ohřev =
Horký vzduch 3D =

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

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

Horní/dolní ohřev =
Horký vzduch =

Předehřejte vnitřní prostor pečicí trouby.

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

## Tipy pro pečení

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

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

## Pečení a grilování

**Pokyny k tabulkám**

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

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

**Nádobí**

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné 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.

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

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

Drůbež: Kousky masa obraťte po uplynutí ⅔ doby tepelné úpravy.

**Pokyny ke grilování**

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě. Troubu nepředehřívejte.

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 obracejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa píchnete vidličkou, ztratí šťávu a bude suché.

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

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

**Pokyny k dušení**

K dušení ryb používejte nádobu s víkem.

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

**Hovězí maso**

Hovězí dušenou pečeni obraťte po uplynutí ⅓ a ⅔ doby tepelné úpravy. Hotovou pečeni nechte ještě cca 10 minut stát.

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

Steaky obraťte po uplynutí ⅔ doby tepelné úpravy.

Horní/dolní ohřev =
Velkoplošný gril =

| | **Příslušenství** | **Úroveň** | **Druh ohřevu** | **Teplota ve °C grilovací stupeň** | **Mikrovlnný výkon** | **Doba tepelné úpravy v minutách** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dušená hovězí pečeně, cca 1 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 190-210 | - | 120-140 |
| Dušená hovězí pečeně, cca1,5 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 180-200 | - | 140-160 |

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

**Telecí maso**

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

Horký vzduch =
Cirkulační gril =

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

**Vepřové maso**

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

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

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

Steaky z šíje obraťte po uplynutí ⅔ doby tepelné úpravy.

Cirkulační gril =
Velkoplošný gril = 

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

**Jehněčí maso a zvěřina**

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

Cirkulační gril =
Horní/dolní ohřev =

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

Sekanou pečeni nechte nakonec ještě cca 10 stát.

Uzeniny obraťte po uplynutí ⅔ doby tepelné úpravy.

Cirkulační gril =
Velkoplošný gril =

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

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

Celé kuře, kuřecí prsa a mladou krůtu položte prsní stranou dolů Po uplynutí ⅔ doby tepelné úpravy obraťte.

Kapouna položte prsní stranou dolů. Po uplynutí ⅔ doby tepelné úpravy obraťte a nastavte mikrovlnný výkon na 180 W.

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

Kachnu a husu obraťte po uplynutí ⅓ a ⅔ doby tepelné úpravy.

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

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

Krůtí rolku obraťte po uplynutí ⅔ doby tepelné úpravy.

Krůtí prsa a vrchní stehna položte stranou s kůží dolů. Po uplynutí ⅔ doby tepelné úpravy obraťte.

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

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

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

* Do univerzální pánve přidejte 50 ml vody.

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

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

Maloplošný gril =
Velkoplošný gril =

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

* Rošt předtím potřete olejem.

## Tipy pro pečení a grilování

| | |
|---|---|
| **V tabulce není uvedena hmotnost pečeně.** | Pro menší kousky pečeně zvolte vyšší teplotu a kratší dobu tepelné úpravy. Pro větší kousky pečeně zvolte nižší teplotu a delší dobu tepelné úpravy. |
| **Jak zjistíte, jestli je pečeně hotová.** | Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaném obchodě) nebo proveďte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečeni. 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.** | Pečeni nakrájejte. Do pekáče přelijte omáčku a vložte do ní plátky pečeně. Maso dovařte jen na mikrovlnný výkon. |

## Nákypy, gratinované pokrmy a toasty

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Hotové pokrmy

Dbejte prosím údajů výrobce na obalu.

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

Hranolky, krokety a rösti nepokládejte na sebe.

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

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

Horní/dolní ohřev =
Horký vzduch =
Cirkulační gril =

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

| | Příslušenství | Úroveň | Druh ohřevu | Teplota ve °C grilovací stupeň | Mikrovlnný výkon | Doba tepelné úpravy v minutách |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Zeleninové placičky | univerzální pánev | 2 | | 200-220 | 180 W | 15-25 |
| Závin | univerzální pánev | 2 | | 200-220 | 90 W | 20-25 |
| Lasagne | rošt | 2 | | 200-210 | 180 W | 18-23 |
| Dort se šlehačkou | - | 0 | | 30 | - | 120-150 |

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

## Mírné pečení

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

## Nastavení mírného pečení

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

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

**Pokyny:**

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

**Mírné pečení**

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

Mírné pečení =

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

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

## Tipy pro mírné pečení

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

# Testovací pokrmy

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

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

### Rozmrazování v mikrovlnné troubě

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

### Vaření v mikrovlnné troubě

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

### Vaření s kombinací konvenčního ohřevu a mikrovlnného výkonu

Cirkulační gril =
Horní/dolní ohřev =

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

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

**Pečení**

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

Uzavřený jablečný koláč:
Tmavé dortové formy postavte vedle sebe.

Horní/dolní ohřev =
Horký vzduch =
Horký vzduch 3D =
Intenzivní ohřev =

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

* Při pečení na dvou úrovních zasuňte smaltovaný pečicí plech vždy nad univerzální pánev.
** Smaltovaný pečicí plech obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializovaném obchodě.

**Grilování**

Velkoplošný gril =

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Druh ohřevu | Grilovací stupeň | Doba tepelné úpravy v minutách |
|---|---|---|---|---|---|
| Zezlátnutí toastu* | rošt | 3 | | 3 | 12 |
| Beefburger 12 ks** | rošt a univerzální pánev | 3<br>1 | | 3 | 30 |

* Předehřejte 5 minut.
** Po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy obraťte.

# Akrylamid v potravinách

**Kterých pokrmů se to týká?**

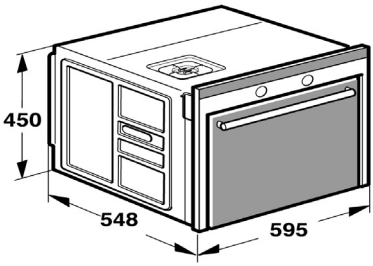
Akrylamid vzniká především v pokrmech připravovaných z obilí nebo brambor při vysoké teplotě. To se týká např bramborových lupínků, hranolků, toastů, housek, chleba a jemného pečiva jako jsou sušenky, perník nebo spekulatius (pečivo z křehkého těsta s kořením, mandlemi nebo máslem).

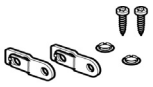
| | **Tipy pro snížení obsahu akrylamidu v pokrmech** |
|---|---|
| **Všeobecně** | Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší.<br>Pokrmy pečte dozlatova, ne příliš dohněda.<br>Větší a silnější pečivo obsahuje méně akrylamidu. |
| **Pečení** | Horní/dolní ohřev max. 200 °C, horký vzduch 3D nebo horký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

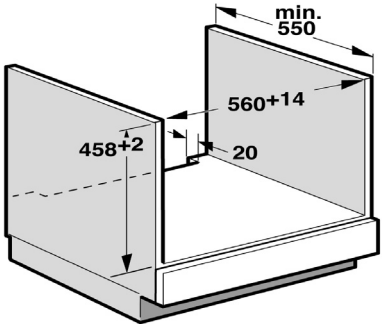
Montážní návod

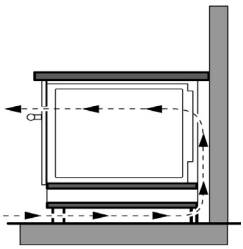
# HB 86K572
# HB 86K672

# 1

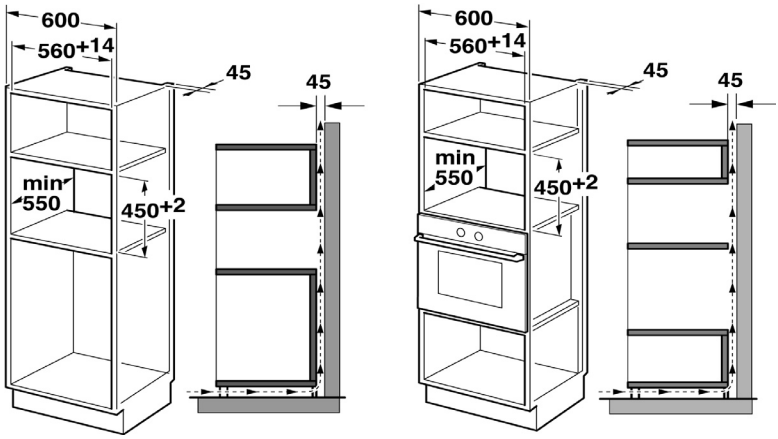


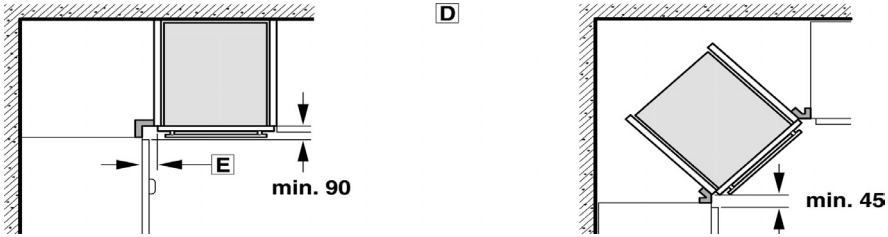


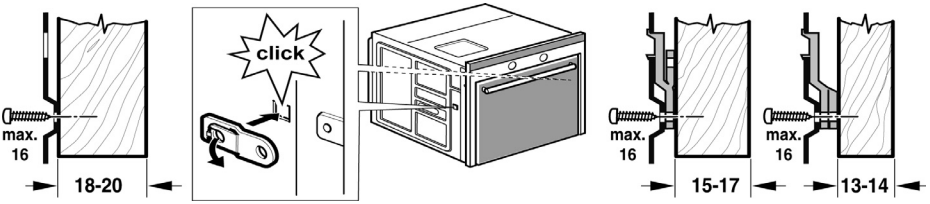
## 2


600
560+14
45
45
min
550
450+2
600
560+14
45
45
min
550
450+2

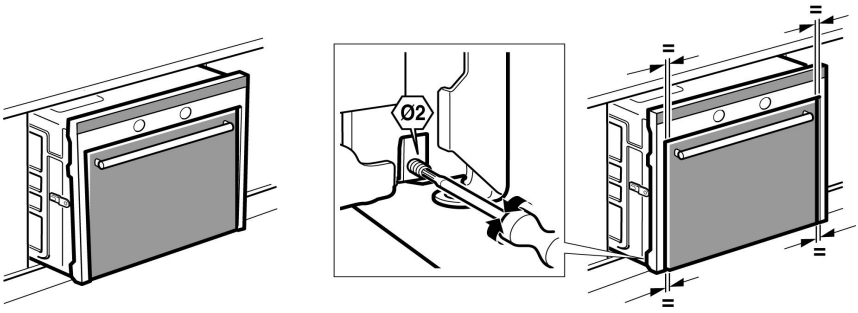
## 3


E
min. 90
D
min. 45

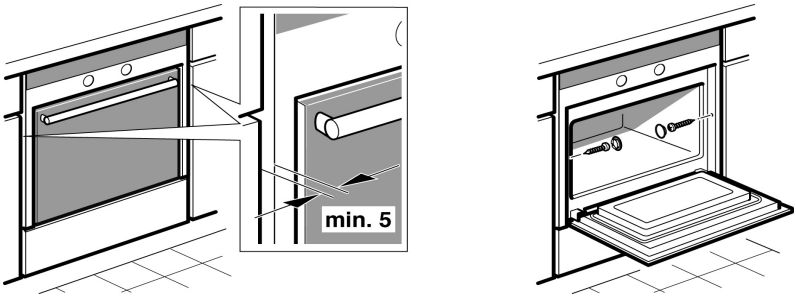
## 4


max.
16
18-20
click
max.
16
15-17
max.
16
13-14

# 5




# 6



## Je nutné dodržet tyto pokyny:

**Elektrické připojení**
Spotřebič je vybavený zástrčkou a smí se zapojovat pouze do předpisově instalované síťové zásuvky s ochranným kolíkem. Instalaci síťové zásuvky nebo výměnu přívodního kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář při dodržení příslušných předpisů.
Jestliže zásuvka není po vestavbě spotřebiče přístupná, musí se na straně instalace použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.
Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

**Vestavný nábytek**
Vestavná skříň nesmí mít za spotřebičem zadní stěnu. Mezi stěnou a dnem skříňky, resp. zadní stěnou skříňky nad spotřebičem musí být dodržena vzdálenost min. 45 mm.
Vestavná skříňka musí mít na přední straně větrací otvor 50 cm2.
U nábytkových korpusů bez větracího výřezu v zadní části postranních stěn 200 cm2. Za tímto účelem seřízněte kryt soklu nebo namontujte větrací mřížku.
Větrací štěrbiny a nasávací otvory nesmí být zakryté.
Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou ručí montážní firma.
Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotám do 90 °C, přední hrany okolního nábytku minimálně do 70 °C.
Všechny výřezy v nábytku a pracovní desce proveďte před zasazením spotřebičů. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna.

**Spotřebič pod pracovní deskou - obrázek 1**
U mezidna nábytkového korpusu je nutný větrací výřez viz obrázek 1.
Pokud spotřebič montujete pod varnou desku, řiďte se montážním návodem pro varnou desku.

**Spotřebič ve vysoké skříňce - obrázek 2**
Spotřebič smí být zabudovaný pouze nad odvětrávanou pečicí troubu od stejného výrobce.
Lze ho zabudovat nad chladničku.

**Vestavba do rohu - obrázek 3**
Aby bylo možno otevírat dvířka spotřebiče, je nutné při vestavbě do rohu dodržet rozměry **D**. Rozměr **E** závisí na tloušťce přední hrany nábytku pod madlem.

**Příprava vestavby - obrázek 4 a 5**
■ V případě potřeby namontujte rozpěrku obrázek 4.
■ V případě potřeby nastavte mezeru mezi dvířky a rámem spotřebiče obrázek 5.

**Upevnění spotřebiče - obrázek 6**
■ Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.
■ Přívodní kabel nesmí být zalomený.
■ Spotřebič přišroubujte.
■ Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými přídavnými lištami.

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

## 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 průkazním 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 BOSCH A SIEMENS

Firemní servis: BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5
telefon: +420 251 095 546
fax: +420 251 095 559

Prodej náhradních dílů: BMK servis, Mahenova 2, 150 00 Praha 5
telefon: +420 800 231 231
e-mail: servis@bmkservis.cz

| Sort. | Firma | Adresa | | Telefon | Fax | e-mail | IČO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| E | Aichlman | Lužná, V zahradách 613 | 270 51 | 313 537 759 | 313 537 759 | elektro. aichlman@worldonline.cz | 12536687 |
| CH | Chlazení Szabó | Plzeň, Sokolovská105 | 323 15 | 377 522 063 | | chlazeni.szabo@volny.cz | 12464856 |
| E | Elmot,v.o.s. | České Budějovice, Blahoslavova1 | 370 04 | 387 438 911 | 387 319 077 | elmotcb@seznam.cz | 15769615 |
| E | Bekl,v.o.s. | Tábor, Bílkova 3011 | 390 00 | 381 256 300 | 381 256 300 | bekl@cmail.cz | 45022321 |
| CH | Servis chlazení Kovář | Kardašova Řečice, Na štěpnici 565 | 378 21 | 384 382 242 | | kovar@telecom.cz | 15795811 |
| CH | Fiko servis chlazení | Mirovice, Nám.T.G. Masaryka37 | 398 06 | 382 274 492 | 382 274 492 | kovar.milos@quick.cz | 12895083 |
| E+P | Opravy elektrospotřebičů | Pelhřimov, Svatovítské nám. 119 | 393 01 | 565 326 006 | 565 326 006 | jan.hlozek@iol.cz | 10296590 |
| CH | Eduard Vodrážka | Most, Hraniční 433 | 435 00 | 476 708 767 | | kovon@atlas.cz | 25482475 |
| E+P | SVED,elektrotechn. družstvo | Liberec 10, Švermova 268 | 460 10 | 482 465 954 | 482 770 014 | sved.servis@volny.cz | 00029271 |
| E | AZ Elektra, s.r.o. | Dobruška,Šubrtovo nám.46 | 518 01 | 494 622 461 | 494 620 252 | azelektra@azelektra.cz | 15040828 |
| E | Federuk-PMS servis | Trutnov, Nové Dvory 66/11 | 541 01 | 499 816 091 | 499 816 091 | vaclav. federuk@worldonline.cz | 18889581 |
| CH | EQUUS-Kordík | Lomnice n. Pop., Husovo n.102 | 512 51 | 481 671 676 | 481 671 195 | equus.servis@wo.cz | 13570251 |
| E+P | P Bednaříková | Brno, Charbulova 73 | 618 00 | 548 530 004 | 548 533 993 | petr.bednarik@seznam.cz | 48857416 |
| E+P | PIK - servis AP | Kroměříž, Hlávkova 1884/15 | 767 01 | 573 331 965 | 573 331 965 | petrprikryl@pikservis.cz | 12728381 |
| E+CH | SANO | Nový Jičín, Hoblíkova 15 | 740 01 | 556 702 804 | 556 707 517 | sano@iol.cz | 12650790 |
| E+CH | Elektroservis | Opava 6, Bílovecká 146 | 747 06 | 553 734 350 | 553 734 350 | majnuslumir@seznam.cz | 13603957 |
| CH | Servis chlazení Reimer | Holešov, Zlínská 928 | 769 01 | 573 398 344 | 573 398 344 | info@chlazeni-reimer.cz | 12730009 |
| CH | Opravy chladícího zařízení | Olomouc, Jungmanova 3 | 772 00 | 585 244 128 | 585 244 129 | chlazeni.rulisek@atlas.cz | 13003020 |
| E | Elektroservis Komárek | Olomouc, Dolní Novosadská 43 | 779 00 | 585 435 688 | 585 435 610 | marcela. fraisova@seznam.cz | 46613129 |
| E+CH | Jiří Hradil | Krnov, Bartultovická 1 | 794 01 | 554 611 756 | 554 717 449 | info@hrota-elektro.cz | 10658734 |
| E | Elektro Paneš | Roudnice n. L.,Třída T. G. Masaryka 1084 | 413 01 | 416 831 564 | 416 831 564 | elektro.panes@gmail.com | 44239319 |
| P | Juřina | Ostrava, Nad Porubkou 31 Areál Alpex | 721 00 | 596 940 150 | | josef.jurina@seznam.cz | 13594877 |
| E | Pollet | Plzeň, Vřesinská 24 | 315 02 | 377 241 172 | 377 241 172 | pollet@volny.cz | 14690519 |
| E+P | Martin Wlazlo MW | Ostrava 2, Žerotínova 3 | 702 00 | 595 136 057 | 595 136 058 | info@elektroopravna.cz | 42036984 |
| E+P | Bosch servis centrum | Zlín, Nábřeží 596 | 760 01 | 577 211 029 | 577 522 062 | bosch@boschservis.cz | 49968505 |
| CH | ARKTIS servis | Ostrava, Poděbradova 35 | 702 00 | 596 123 292 | | arktis@atlas.cz | 15440607 |
| P+CH | Němec | České Budějovice, Hrdějovice 9 | 373 61 | 387 220 918 | 387 220 860 | nemec.chlazeni@volny.cz | 10273948 |
| P | P.S.T.V. s.r.o. | České Budějovice, Nová 43 | 370 02 | 387 315 302 | | pstvsro@seznam.cz | 63907194 |
| E+P | Liška Jan - Thermospor - ELSO | Třebíč, Žďárského 214 | 674 01 | 568 848 400 | 568 840 790 | info@elso-servis.cz | 46181211 |
| E | Vlček | Trutnov, Spojenecká 69/17 | 541 01 | 499 817 940 | | opravy.vlcek@volny.cz | 63227258 |
| E+P | Lupták | Havlíčkův Brod, Lidická 1043 | 580 01 | 569 421 559 | | luptak.milan@tiscali.cz | 45584966 |
| CH | Polar chlazení | Havlíčkův Brod, Havířská 307 | 580 01 | 569 421 791 | | polar@polarchlazeni.cz | 25276301 |
| M.spot. | VAMAT | Trutnov, Vlčická 306 | 541 02 | 499 733 385 | 499 733 385 | opravy.vlcek@volny.cz | 63227258 |
| K | Caffe Idea - Blažek | Brno, Cacovická 66a | 614 00 | 541 240 656 | 549 210 304 | info@caffeidea.cz | 61437743 |
| CH | Faraheit servis | Brno, Kaštanova 210/12 | 620 00 | 548 210 358 | 548 534 147 | faraheit.servis@seznam.cz | 25528602 |
| P | Plynocentrum Kratochvíl | H. Králové, Bohuslava Martinů 856 | 500 02 | 495 212 333 | | plynocentrumhk@volny.cz | 11023147 |
| P | Hartlová | Liberec 3, Barvířská 21 | 460 01 | 485 104 798 | | luciemachackova@iol.cz | 65097955 |
| E | Čepo-elektrocentrum | Ostrov n Ohří, Krušnohorská 1145 | 363 01 | 353 821 461 | | | 26318563 |
| E | Martin Linhart | Hradec Králové, Bří Štefanů 876 | 500 03 | 495 406 311 | | linhartmartin@volny.cz | 12974633 |
| E+P | Irena Komárková | Plzeň, Slovanské údolí 31 | 318 00 | 377 387 406 | 377 387 057 | servis-ap@volny.cz | 66349516 |

| Sort. | Firma | Adresa | | Telefon | Fax | e-mail | IČO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| E+P+CH | Karel Veselý | Znojmo, Gagarinova 39 | 669 02 | 515 246 788 | | elserviszn@tiscali.cz | 14646951 |
| E+CH | Jansta Martin | Kolín V., Tovární 17 | 280 00 | 321 723 670 | | janstovi@volny.cz | 12562432 |
| E | Kučera | Most,Topolová 1234 | 434 01 | 476 441 914 | 476 441 914 | serviskucera@seznam.cz | 72698403 |
| E+P | Jan Havel elektroservis | Turnov, Krajířova 491 | 511 01 | 481 322 002 | | servis@elservishavel.cz | 13237233 |
| E | Milan Bubla | Karlovy Vary, Plzeňská 59 | 360 01 | 353 221 018 | | bu-bu-servis@volny.cz | 11392959 |
| E | Radomír Zaňka | Kladno, Hajnova 178 | 227 04 | 312 240 277 | | elektrozanka@seznam.cz | 44711255 |
| CH | EMZET-Fr.Plachý | Chýnov, Gabrielovo nám.460 | 391 55 | 381 297 016 | | firma@plachy-emzet.cz | 25169505 |
| P | Jiří Čechura | Město Touškov, Čemínská 219 | 330 33 | 377 922 589 | | elektrocechura@quick.cz | 10389261 |
| CH | A-Z Thermo s.r.o. | Pardubice, J.Palacha 1239 | 530 00 | 466 330 311 | 466 330 800 | thermo_pce@volny.cz | 00529737 |
| E | Pavel Kubát | Přibyslav, Nerudova 660 | 582 22 | 569 421 559 | | eletroservis.kubat@email.cz | 13210289 |
| E | ELEKTRO Jankovský s.r.o. | Blatná, Nám. Míru 204 | 388 01 | 383 422 554 | 383 423 438 | elektro@jankovsky.cz | 26035405 |
| E+CH | A PROFI servis s.r.o. | Benátky n. Jizerou, Pražská 83 | 294 71 | 326 363 914 | | aprofiservis@seznam.cz | 27362914 |
| E+P+CH | ELEKTROSERVIS Koláček s.r.o. | Česká Ves, Polní 20 | 790 81 | 584 428 208 | | elektro.kolacek@centrum.cz | 26871611 |
| E+P+CH | WH servis | Liberec, Jarní 645/10 | 460 10 | 485 110 220 | | wh-servis@volny.cz | 27291430 |
| E | Florus servis | Břeclav, Na Zvolenci 19 | 690 03 | 519 323 943 | 519 372 183 | martinflorus@seznam.cz | 16355318 |
| E+P | ELEKTRO Trefilík s.r.o. | Dubňany, Malá Strana 286 | 696 03 | 518 365 157 | 518 365 157 | trefilik@wo.cz | 27713377 |
| CH | Chladící spol. CZ s.r.o. | Karlovy Vary - Sedlec, Rosnická 118 | 360 10 | 353 225 432 | 353 225 432 | chladicispolecnost@volny.cz | 26409925 |
| CH | Jan Svoboda | Hodonín, Rybářská 47 | 695 01 | 518 351 175 | | servis.chlazeni@seznam.cz | 13680421 |
| E+P | Stanislav Svoboda E.P.SERVIS | Svitavy, Kpt. Jaroše 4 | 568 02 | 461 533 769 | | epservis@mybox.cz | 11102144 |
| E+P | Alpha obchod&ateliér s.r.o. | Lanškroun, Purkyňova 101 | 563 01 | 465 320 298 | | martina.hruba@alphaobchod.cz | 27498719 |
| E | Jan Škaloud | Pardubice, 17. listopadu 360 | 532 02 | 602 405 453 | | jsk@jjbosch.cz | 68222904 |
| P | Milan Hrubant | Praha 3, Laubova 1689/4 | 130 00 | 222 726 834 | | obchod@kovoservis-plyn.cz | 13815334 |
| CH | Miloslav Juška | Nový Bor, Žižkova 716 | 473 01 | 487 726 404 | | chlazeni_juska@volny.cz | 12034967 |
| E | Servis Černý s.r.o. | Broumov, Mírové nám.99 | 550 01 | 491 522 881 | 491 524 515 | sc.servis@tiscali.cz | 25866494 |
| E+P | VIKI s.r.o. | Jihlava, Majakovského 8 | 586 01 | 567 303 546 | 567 303 546 | viki.servis@iol.cz | 18198791 |
| E | Kosek elektro a.s. | Nové Město n.Metují, Komenského 1 | 549 01 | 603 210 334 | 491 471 473 | ludvik.tomas@bluetone.cz | 25275488 |
| E+P | Flekáč Ladislav | Karlovy Vary, Vítězná 83 | 360 09 | 777 965 881 | | flekaclada@o2active.cz | 73448311 |
| CH | Bartoš Bohumil | Velichovky, Nová čtvrť 110 | 552 11 | 602 415 637 | 491 880 129 | bohumil.bartos@quick.cz | 11161981 |
| E+P | PIKSERVIS spol. s r.o. | Kroměříž, Brandlova 1714 | 767 01 | 573 335 615 | | petrprikryl@pikservis.cz | 26240025 |
| E+P+CH | Bačina servis | Ústí nad Labem, Horova 9 | 400 01 | 472 734 300 | | info@biservis.cz | 13328697 |
| E+P+CH | Vrcek Ivo - ELZIM | Jičín, Hradecká 1249 | 506 01 | 493 524 400 | 604 287 736 | elzim@elzim.cz | 12978841 |
| E | Marek Pollet | Plzeň, Vřesinská 24 | 315 02 | 377 241 172 | 377 241 172 | pollet@volny.cz | 63543672 |
| E+P | Jiří Adamec elektroservis | Litoměřice, Liškova 46 | 412 01 | 416 732 228 | 416 732 228 | adamec.elektroservis@seznam.,cz | 12791831 |
| CH | Milan Juránek | Náchod, Kostelecká 1830 | 547 01 | 491 427 680 | | milan.juranek@cmail.cz | 11592915 |

E - elektro
P - plyn
CH - chlazení
K - kávovary
S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.bosch-spotrebice.cz a www.siemens-spotrebice.cz.

## Návod na obsluhu

# HB 86K572
# HB 86K672

SM-279-01

# Obsah

**Bezpečnostné pokyny ..... 5**
Pred inštaláciou ..... 5
Upozornenie týkajúce sa Vašej bezpečnosti ..... 5
Pokyny k mikrovlnnej rúre ..... 7
Príčiny škôd ..... 10

**Pred prvým použitím ..... 11**
Ovládací panel ..... 11
Tlačidlá ..... 12
Otočný volič ..... 12
Displej stavu prevádzky ..... 13
Kontrola teploty ..... 14
Vnútorný priestor ..... 14
Príslušenstvo ..... 15

**Pred prvým použitím ..... 17**
Nastavenie ..... 17
Prvé zohriatie rúry na pečenie ..... 18
Čistenie príslušenstva pred prvým použitím ..... 19

**Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie ..... 19**

**Nastavenie rúry na pečenie ..... 20**
Druhy ohrevu ..... 20
Nastavenie druhu ohrevu a teploty ..... 21
Integrovaná „kuchárka“ ..... 23
Nastavenie rýchloohrevu ..... 24

**Mikrovlnný ohrev ..... 25**
Pokyny na nádoby ..... 25
Mikrovlnný výkon ..... 26
Nastavenie mikrovlnného ohrevu ..... 26

**Režim microCombi ..... 28**
Intenzívny režim microCombi ..... 28
Šetrný režim microCombi ..... 28
Nastavenie režimu microCombi ..... 29

**Kombinácia ohrevu a mikrovĺn ..... 29**
Nastavenie kombinácie ..... 30

**Kombinovaná prevádzka ..... 32**
Nastavenie kombinovanej prevádzky ..... 32
Voľba programu ..... 33

# Obsah

**Programová automatika ..... 33**
Individuálne nastavenie ..... 35
Rozmrazovanie a tepelná úprava pomocou programovej automatiky ..... 35

**Časové funkcie ..... 45**
Nastavenie budíka ..... 46
Čas tepelnej úpravy ..... 46
Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy ..... 48
Nastavenie času ..... 49
Spustenie programu uloženého v pamäti ..... 50
Uloženie nastavenia do pamäti ..... 50

**Pamäť ..... 50**

**Režim sabat ..... 51**

**Detská poistka ..... 52**

**Základne nastavenia ..... 53**

**Zmena základného nastavenia ..... 55**

**Automatické vypnutie ..... 56**

**Starostlivosť a čistenie ..... 56**
Čistiace prostriedky ..... 58
Čistenie skleneného krytu ..... 59
Čistenie sklenených tabúľ ..... 60

**Čo robiť v prípade poruchy? ..... 63**
Tabuľka porúch ..... 63
Výmena osvetlenia rúry na pečenie ..... 64
Výmena tesnenia dvierok ..... 65

**Zákaznícky servis ..... 66**

**Energia a typy na ochranu životného prostredia ..... 67**
Recyklácia v súlade so životným prostredím ..... 67
Šetrenie energie ..... 67

**Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu ..... 68**
Rozmrazovanie, ohrievanie a varenie s mikrovlnným ohrevom ..... 69
Tipy pre mikrovlnný ohrev ..... 75
Koláče a pečivo ..... 75
Tipy pre pečenie ..... 79
Pečenie a grilovanie ..... 80

# Obsah

Tipy pre pečenie a grilovanie ... 88
Nákypy, gratinované jedlo a toasty ... 88
Hotové jedlo ... 90
Mierne pečenie ... 91
Nastavenie šetrného dovarenia ... 91
Tipy pre šetrné dovarenie ... 93

**Testovacie jedlo ... 94**

**Akrylamid v potravinách ... 96**

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

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

# ⚠ Bezpečnostné pokyny

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

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

## Pred inštaláciou

**Poškodenie počas prepravy**

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

**Pripojenie k elektrickej sieti**

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

**Inštalácia a zapojenie**

Dodržiavajte prosím priložený návod na inštaláciu.

## Upozornenie týkajúce sa Vašej bezpečnosti

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

Deti a dospelý nesmú nikdy používať spotrebič bez dozoru,

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

Nedopustíte, aby sa deti hrali so spotrebičom.

**Horúci vnútorný priestor rúry na pečenie**

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

Nebezpečenstvo požiaru!
Nikdy neskladujte horľavé predmety vo vnútri rúry na pečenie.

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

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

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

**Horúce príslušenstvo**

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

**Poškodenie dvierok rúry na pečenie alebo tesnenia**

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

**Korodovaný povrch**

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

**Poškodený kryt**

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

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

**Horúce alebo vlhké okolie**

Nebezpečenstvo skratu!
Nikdy nevystavujte spotrebič veľkému teplu alebo vlhku.

**Neodborné opravy**

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

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

## Pokyny k mikrovlnnému ohrevu

**Príprava potravín**

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

**Nádoby**

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

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

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

**Výkon mikrovÍn a čas tepelnej úpravy**

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

**Obaly**

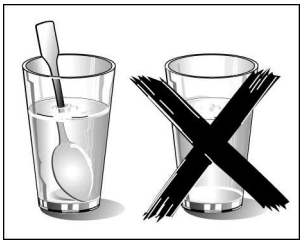
Nebezpečenstvo požiaru!
Nikdy neohrievajte jedlo v obale, ktorý udržiava teplotu.

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

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

**Nápoje**

Nebezpečenstvo oparenia!
Pri ohrievaní tekutín môže dôjsť k prehriatiu tekutiny a tzv. skrytému varu, tzn. že je síce dosiahnutá teplota varu, ale typické bublinky pary z tekutiny ešte nevystupujú. Tekutina sa varí nerovnomerne, pri otrase nádoby však môže náhle vykypieť a vystrieknuť.
Pri ohrievaní tekutiny nezabudnite vložiť do nádoby lyžičku. Tak zabránite prehriatiu tekutiny a skrytému varu.



Nebezpečenstvo explózie!
Nikdy neohrievajte nápoje alebo iné potraviny v pevne uzavretých nádobách.

Nikdy neohrievajte príliš moc alkoholické nápoje.

**Kojenecká výživa**

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy neohrievajte kojeneckú výživu v pevne uzavretých nádobách. Vždy odstráňte viečko alebo cumlík.
Po ohriatí obsah dobre zamiešajte alebo nádobou zatraste, aby sa teplo rovnomerne rozložilo.
Preskúšajte teplotu, skôr ako jedlo podáte deťom.

**Potraviny so škrupinou, šupkou alebo kožou**

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy nevarte vajce v škrupine. Nikdy neohrievajte vajcia varené natvrdo. Môžu explodovať aj po vybratí z mikrovlnnej rúry.
Pokiaľ pripravujete vajcia v mikrovlnnej rúre, nezabudnite predtým prepichnúť žĺtok.
Pri potravinách s pevnou šupkou alebo kožou, ako sú napr. jablká, paradajky, zemiaky alebo párky, môže šupka alebo koža prasknúť. Pred ohrievaním preto šupku alebo kožu prepichnite.

**Sušenie potravín**

Nebezpečenstvo požiaru!
Nikdy nesušte potraviny v mikrovlnnej rúre.

**Potraviny s nízkym obsahom vody**

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

**Jedlý olej**

Nebezpečenstvo požiaru!
Nikdy neohrievajte výhradne jedlý olej v mikrovlnnej rúre.

## Príčiny škôd

| | |
|---|---|
| **Plech na pečenie, hliníková fólia alebo nádoby na dne vnútorného priestoru rúry na pečenie** | Na dno vnútorného priestoru rúry na pečenie neukladajte plech na pečenie alebo nádoby. Nezakrývajte dno vnútorného priestoru rúry na pečenie hliníkovou fóliou. Dôjde k nahromadeniu tepla. Čas pečenia a vyprážania nemusí súhlasiť a smaltovaný povrch bude poškodený. |
| **Hliníkové misky** | Nepoužívajte hliníkové misky. Pri ich použití vzniká iskrenie, ktoré škodí Vášmu spotrebiču. |
| **Voda v horúcom vnútornom priestore rúry na pečenie** | Nikdy nelejte vodu do horúceho vnútorného priestoru rúry na pečenie. Vzniká vodná para a prudká zmena teploty môže poškodiť smaltovaný povrch. |
| **Vlhké potraviny** | Vlhké potraviny neuchovávajte dlhší čas v uzavretom vnútornom priestore rúry na pečenie. Dôjde k poškodeniu smaltovaného povrchu.<br><br>Neskladujte jedlo v spotrebiči. To môže viesť ku korózii. |
| **Ovocná šťava** | Pri veľmi šťavnatých ovocných koláčoch neobkladajte univerzálnu panvicu nahusto. Ovocná šťava, ktorá kvapká z panvice zanecháva škvrny, ktoré už nedajú odstrániť. |
| **Vychladnutie rúry na pečenie s otvorenými dvierkami** | Vnútorný priestor rúry na pečenie nechajte vychladnúť len so zatvorenými dvierkami. Nevkladajte nič do dvierok spotrebiča. Aj malá štrbina môže časom spôsobiť poškodenie predných stien nábytku, ktorý sa nachádza v blízkosti spotrebiča. |
| **Veľké znečistenie tesnenia dvierok** | Pokiaľ dôjde k veľkému znečisteniu tesnenia, dvierka rúry na pečenie sa počas prevádzky nezavierajú správne. Predné steny nábytku, ktorý sa nachádza v blízkosti spotrebiča sa môžu poškodiť.<br>Tesnenie dvierok rúry na pečenie udržujte vždy čisté. |
| **Dvierka rúry na pečenie ako sedadlo alebo odkladací priestor** | Nesadajte si ani nestúpajte na otvorené dvierka rúry na pečenie ani na ne neukladajte nádoby alebo príslušenstvo. |

**Preprava spotrebiča**

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

**Prevádzka mikrovlnnej rúry bez potravín**

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

# Pred prvým použitím

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

## Ovládací panel

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

## Tlačidlá

| Symbol | Funkcie tlačidla |
|---|---|
| on off | Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie |
| □ | Druh ohrevu |
| P | Automatický program |
| M | Krátke stlačenie = voľba pamäti<br>Dlhé stlačenie = uloženie nastavenia do pamäti |
| ≈ | Voľba režimu microCombi |
| < | Posunutie doľava v oblasti nastavenia |
| > | Posunutie doprava v oblasti nastavenia |
| ◷ | Otvorenie a zatvorenie ponuky „Časové funkcie“ |
| ⊸ | Aktivácia/deaktivácia detskej poistky |
| »≋ | Pripojenie rýchloohrevu |
| i | Krátke stlačenie = informácie<br>Dlhé stlačenie = otvorenie alebo zatvorenie ponuky „Základné nastavenie“ |
| start stop | Krátke stlačenie = spustenie/zastavenie prevádzky<br>Dlhé stlačenie = prerušenie prevádzky |
| → 123 | Kombinovaná prevádzky |
| 90 | Mikrovlnný výkon 90 W |
| 180 | Mikrovlnný výkon 180 W |
| 360 | Mikrovlnný výkon 360 W |
| 600 | Mikrovlnný výkon 600 W |
| 900 | Mikrovlnný výkon 900 W |

## Otočný volič

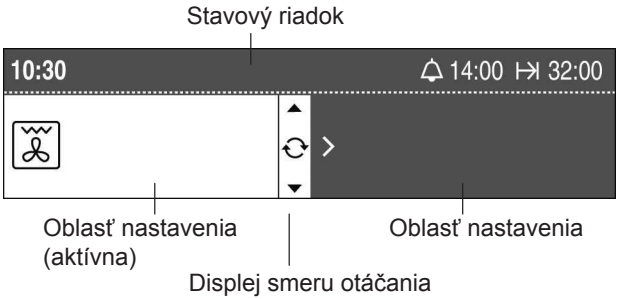
Pomocou otočného voliča môžete zmeniť všetky navrhované a nastavené hodnoty.

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

## Displej stavu prevádzky

Displej stavu prevádzky je rozdelený do niekoľkých oblastí:

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




**Stavový riadok**

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

**Oblasti nastavenia**

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

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

Po štarte sú obidve oblasti nastavenia tmavé s bielym písmom.

**Displej smeru otáčania**

Displej ukazuje, akým smerom môžete pohybovať otočným voličom.

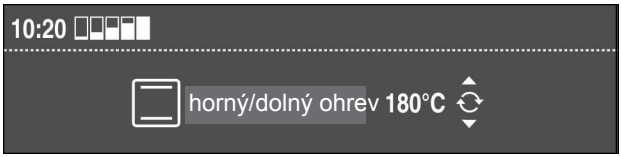
= Otočte voličom doprava.
= Otočte voličom doľava.
Pokiaľ sú zobrazené obidve smerové šípky, môžete pohybovať otočným voličom obidvoma smermi.

## Kontrola teploty

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

**Fáza ohrevu**

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




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

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

**Zostatkové teplo**

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

## Vnútorný priestor

**Ventilátor chladenia**

Spotrebič je vybavený ventilátorom chladenia.

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

Po ukončení prevádzky ventilátor chladenia ešte určitý čas dobieha.

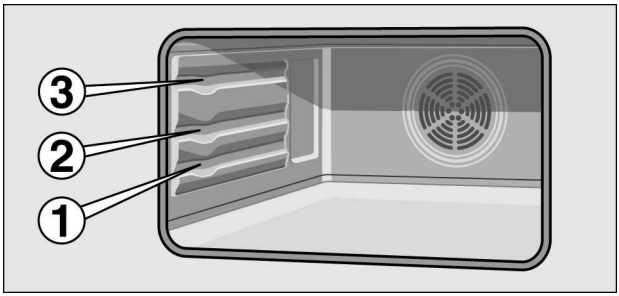
**Pokyny:**

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

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

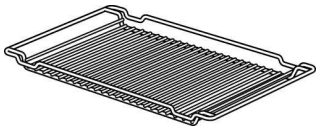
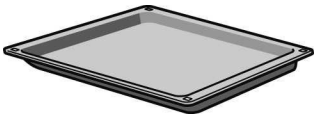
## Príslušenstvo

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




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

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

| | |
|---|---|
|  | Rošt<br>Na nádoby, koláčové formy, pečené a grilované kúsky. Rošt môžete používať zakrivením hore ⁀ alebo dole ‿. |
|  | Univerzálna panvica HZ86U000<br>Na veľké pečené, suché a šťavnaté koláče, nákypy a gratinované jedlo. Panvicu môžete tiež použiť na zachytenie tuku, pokiaľ grilujete mäso priamo na rošte. Na tento účel zasuňte univerzálnu panvicu na úroveň 1. Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry na pečenie skosenou stranou smerom ku dvierkam. |
| **Zvláštne príslušenstvo** | Zvláštne príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode. Rozsiahlu ponuku príslušenstva k Vášmu spotrebiču nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť príslušenstva a možnosť jeho objednania online je v každej zemi rôzna. Podívajte sa prosím do predajných podkladov. |
| HZ86B000 Smaltovaný plech na pečenie | Na koláče a cukrovinky. Plech na pečenie zasuňte do rúry na pečenie skosenou stranou smerom ku dvierkam, a to až na doraz. |
| HZ915000 Sklenený pekáč | Sklenený pekáč sa hodí na prípravu duseného jedla a nákypov v rúre na pečenie. Je obzvlášť vhodný pre automatiku pečenia. |
| HZ86G000 Sklenená panvica | Na veľké pečené, šťavnaté koláče, nákypy a gratinované jedlo. Slúži na zachytenie šťavy z mäsa, pokiaľ grilujete priamo na rošte. Pre tento účel zasuňte sklenenú panvicu na úroveň 1.<br>Sklenenú panvicu môžete tiež použiť ako plochu na odstavenie pri mikrovlnnej prevádzke. |
| **Ponuka zákazníckeho servisu** | Pre Vaše domáce spotrebiče si môžete v zákazníckom servise, v špecializovanom obchode alebo v internetovom obchode príslušnej krajiny dokúpiť vhodné čistiace prostriedky alebo iné príslušenstvo. Pri nákupe vždy uveďte príslušné číslo požadovaného tovaru. |
| Utierky určené na starostlivosť o plochy z nerezovej ocele<br>Tovar č. 311134 | Zredukujú usadzovanie nečistoty. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom bude povrch spotrebičov z nerezovej ocele optimálne ošetrený. |
| Gel na čistenie rúry<br>Tovar č. 463582 | Na čistenie vnútorného priestoru rúry na pečenie. Gel je bez zápachu. |

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

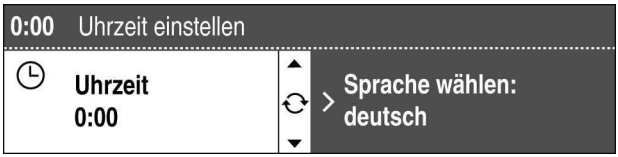
# Pred prvým použitím

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

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

## Nastavenie

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




**Nastavenie aktuálneho času a zmena jazyka**

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

3. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný jazyk.

4. Stlačte tlačidlo ◷.

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

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

## Prvé zohriatie rúry na pečenie

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

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

Počas zohrievania rúry na pečenie vetrajte kuchyňu.

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

1. Stlačte tlačidlo on/off.
   Objaví sa logo Siemens.
2. Hneď potom stlačte tlačidlo □.
   Objaví sa návrh Horúci vzduch 3D ⊛ a teplota 160 °C.
3. Pomocou otočného voliča zmeňte druh ohrevu na ⊟ Horný/dolný ohrev.
4. Pomocou tlačidla > prejdite na nastavenie teploty a pomocou otočného voliča zmeňte teplotu na 240 °C.
5. Stlačte tlačidlo start/stop.
   Prevádzka je zapnutá.
7. Po 60 minútach vypnite rúru na pečenie pomocou tlačidla on/off.
   Na displeji stavu prevádzky sa objaví čas. Indikátor kontroly teploty ukazuje zostatkové teplo vo vnútornom priestore rúry na pečenie.

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

## Čistenie príslušenstva pred prvým použitím

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

# Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie

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

**Zapnutie**

Stlačte tlačidlo on/off.
Objaví sa logo Siemens.
Zvoľte požadovaný druh prevádzky.

- Tlačidlo 90, 180, 360, 600 alebo 900 W pre mikrovlnný výkon.
- Tlačidlo ☐ = druh ohrevu.
- Tlačidlo P = automatický program.
- Tlačidlo M = uložené nastavenia pamäti.
- Tlačidlo ≈ = režim microCombi.
- Tlačidlo → 123 = kombinovaná prevádzka.

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

V jednotlivých kapitolách sa dozviete, ako nastavíte Váš spotrebič.

**Vypnutie**

Stlačte tlačidlo on/off.
Rúra na pečenie sa vypne.

# Nastavenie rúry na pečenie

V tejto kapitole si môžete prečítať:

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

## Druhy ohrevu

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

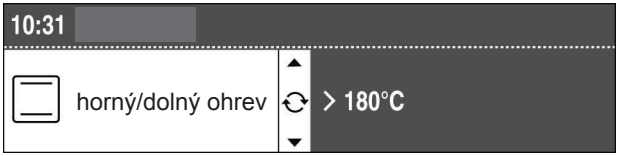
| Druh ohrevu a teplotné rozmedzie | Použitie |
|---|---|
| 3D-horúci vzduch<br>30 - 250 ºC | Na pečenie koláčov a drobného pečiva na dvoch úrovniach. |
| Horúci vzduch<br>30 - 250 ºC | Na pečenie trených koláčov vo forme na jednej úrovni. |
| Horný/dolný ohrev<br>30 - 300 ºC | Na pečenie na jednej úrovni.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

| | |
|---|---|
| Nahrievanie<br>30 - 70 ºC | Na nahrievanie porcelánových nádob. |
| Udržovanie teploty jedla<br>60 - 100 ºC | Na udržovanie teploty jedla. |

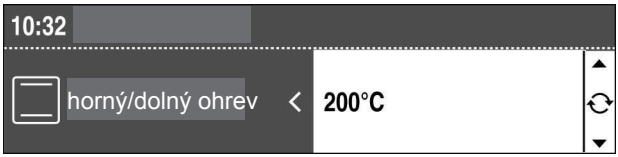
## Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Príklad na obrázku: Horný/dolný ohrev, 200 ºC.

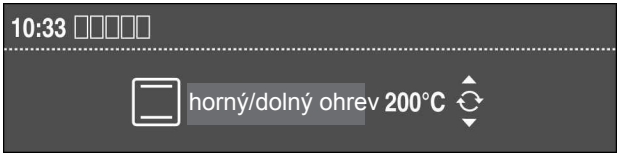
1. Stlačte tlačidlo □.
   Na displeji stavu prevádzky sa objaví návrh 3D-horúcic vzduch 3D, 160 °C.
2. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný druh ohrevu.




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




4. Stlačte tlačidlo start/stop.
   Prevádzka je zapnutá.




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

**Tipy pre nastavenie:**

| | |
|---|---|
| **Zmena teploty alebo grilovacieho stupňa** | Je to kedykoľvek možné. Pomocou otočného voliča zmeňte teplotu alebo grilovací stupeň. |
| **Občasné otváranie dvierok rúry na pečenie** | Dôjde k zastaveniu prevádzky. Symbol start stop bliká. Po zavretí dvierok rúry na pečenie stlačte opäť tlačidlo start stop, aby ste obnovili prevádzku rúry na pečenie. |
| **Zastavenie prevádzky** | Stlačte na krátko tlačidlo start stop. Symbol start stop bliká. Došlo ku krátkodobému zastaveniu prevádzky rúry na pečenie. Stlačte opäť tlačidlo start stop, aby ste obnovili prevádzku. |
| **Prerušenie prevádzky** | Stlačte tlačidlo start stop a držte ho stlačené, pokiaľ sa v stavovom riadku neobjaví text „Zvoľte činnosť“. Spotrebič môžete znovu nastaviť. |
| **Informácie** | Stlačte na krátko tlačidlo i. Pre každú informáciu opäť stlačte na krátko tlačidlo i. Pred štartom obdržíte informácie týkajúce sa druhu ohrevu, zásuvných úrovní a príslušenstva. Po štarte sa môžete opýtať na teplotu vo vnútornom priestore rúry na pečenie. |
| **Nastavenie času tepelnej úpravy** | Pozrite sa do kapitol „Časové funkcie a Nastavenie času tepelnej úpravy“. |
| **Posunutie času ukončenia tepelné úpravy** | Pozrite sa do kapitol „Časové funkcie a Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy“. |

## Integrovaná „kuchárka“

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

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

**Výber jedla**

1. Stlačte tlačidlo □.
   Na displeji stavu prevádzky sa objaví návrh 3D-horúci vzduch a teplota 160 °C.
2. Otočte voličom doľava na Odporúčané nastavenie.
3. Pomocou tlačidla > prejdite na prvú kategóriu jedla a vyberte pomocou otočného voliča požadovanú kategóriu.

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

4. Stlačte tlačidlo start/stop.

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

**Čas tepelnej úpravy uplynul**

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

**Tipy pre nastavenie:**

**Zmena teploty alebo grilovacieho stupňa**

To je kedykoľvek možné, a to pomocou otočného voliča.

**Zmena času tepelnej úpravy**

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

**Informácie**

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

**Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy**

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

## Nastavenie rýchloohrevu

Rýchloohrev sa nehodí pre všetky druhy ohrevu.

**Vhodné druhy ohrevu**

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

**Vhodné teploty**

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

**Nastavenie rýchloohrevu**

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

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

**Prerušenie rýchloohrevu**

Stlačte tlačidlo »≀≀≀. Symbol zmizne.

**Pokyny**

Pokiaľ zmeníte druh ohrevu, dôjde k prerušeniu rýchloohrevu.

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

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

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

# Mikrovlnný ohrev

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

**Pokyn**

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

## Pokyny na nádoby

**Vhodné nádoby**

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

Môžete použiť tie isté nádoby, v ktorých budete jedlo servírovať. Vyhnete sa tak premiestňovaniu jedla z jednej nádoby do druhej.
Nádoby so zlatým alebo strieborným dekórom používajte iba vtedy, pokiaľ výrobca zaručuje, že tieto nádoby sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.

**Nevhodné nádoby**

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

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

**Test nádob**

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

Pokiaľ neviete, či sú Vaše nádoby vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre, vykonajte nasledujúci test:
Postavte prázdnu nádobu na ½ až 1 minútu pri maximálnom výkone do Vášho spotrebiča. Preskúšajte občas teplotu.
Nádoba by mala zostať studená, popr. vlažná. Pokiaľ je nádoba horúca alebo vznikajú iskry, nie je vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre.

## Mikrovlnný výkon

Pomocou tlačidiel nastavte požadovaný mikrovlnný výkon.

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

Po stlačení tlačidla sa rozsvieti indikátor zvoleného výkonu.

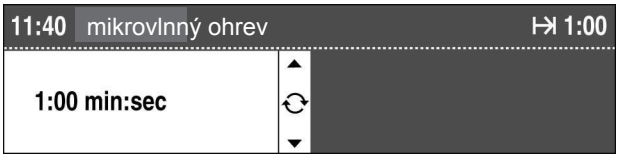
**Pokyn**

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

## Nastavenie mikrovlnnej rúry

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

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




2. Pomocou otočného voliča nastavte čas tepelnej úpravy.

3. Stlačte tlačidlo start stop.
   Prevádzka je zapnutá. Čas tepelnej úpravy viditeľne ubieha.

**Čas tepelnej úpravy uplynul**

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

**Tipy pre nastavenie:**

**Občasné otváranie dvierok spotrebiča**

Dôjde k zastaveniu prevádzky spotrebiča. Po zavretí dvierok nakrátko stlačte tlačidlo start stop, aby ste obnovili prevádzku spotrebiča.

**Zastavenie prevádzky**

Nakrátko stlačte tlačidlo start stop. start stop bliká. Prevádzka spotrebiča je krátkodobo zastavená. Stlačte opäť tlačidlo start stop, aby ste obnovili prevádzku spotrebiča.

**Zmena času tepelnej úpravy**

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

**Prerušenie prevádzky**

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

# Režim microCombi

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

## Šetrný režim microCombi

Tento režim je vhodný pre koláče pečené vo forme:

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

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

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

## Intenzívny režim microCombi

Tento druh ohrevu je vhodný na:

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

Používajte žiaruvzdorné nádoby zo skla alebo keramiky.

## Nastavenie režimu microCombi

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

Vložte jedlo do studeného vnútorného priestoru rúry na pečenie.
Jedlo postavte na stred roštu na zásuvnú úroveň 1.

1. Stlačte tlačidlo ≋.
   Na displeji stavu prevádzky sa objaví Šetrný režim microCombi, 180 ºC. V stavovom riadku sa objaví návrh |→| 20:00 minút.

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

2. Pomocou tlačidla > prejdite na nastavenie teploty a pomocou otočného voliča nastavte teplotu.
3. Stlačte tlačidlo ◷ a pomocou tlačidla |→| prejdite na čas tepelnej úpravy.
4. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný čas tepelnej úpravy.
5. Pomocou tlačidla ◷ zavrite ponuku.
6. Stlačte tlačidlo start/stop.
   Prevádzka je zapnutá. Čas tepelnej úpravy viditeľne ubieha.

**Čas tepelnej úpravy uplynul**

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

# Kombinácia ohrevu a mikrovĺn

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

**Vhodné druhy ohrevu**

- 3D-horúci vzduch
- Horúci vzduch

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

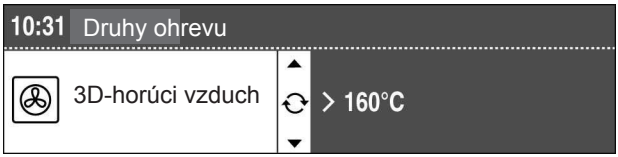
**Vhodné mikrovlnné výkony**

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

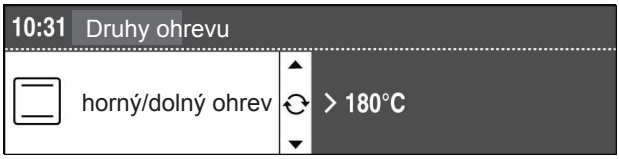
## Nastavenie kombinácie

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

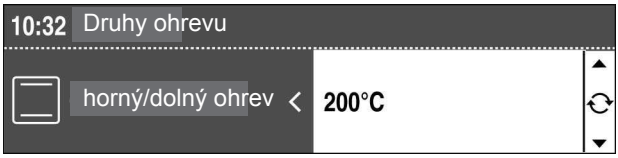
1. Stlačte tlačidlo ☐.
   Na displeji stavu prevádzky sa objaví návrh 3D-horúci vzduch, 160 °C.



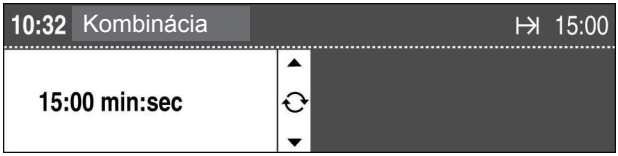

2. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný druh ohrevu.



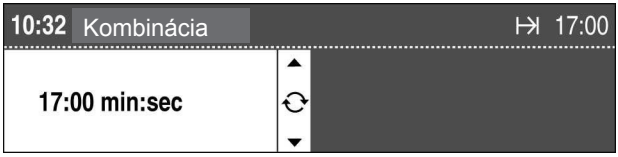

3. Pomocou tlačidla |→| prejdite na teplotu a pomocou otočného voliča nastavte požadovanú teplotu.



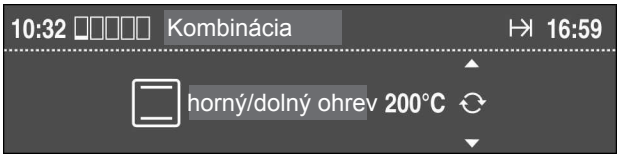
**4.** Stlačte tlačidlo pre požadovaný mikrovlnný výkon. Tlačidlo svieti.




**5.** Pomocou otočného voliča nastavte čas tepelnej úpravy.




**6.** Stlačte tlačidlo start stop.




Prevádzka je zapnutá. Čas tepelnej úpravy viditeľne ubieha.

**Čas tepelnej úpravy uplynul**

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

**Tipy pre nastavenie:**

**Občasné otvorenie dvierok rúry na pečenie**

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

**Zastavenie prevádzky**

Stlačte tlačidlo start stop. Dôjde ku krátkodobému zastaveniu prevádzky spotrebiča. start stop bliká. Stlačte opäť tlačidlo start stop, aby ste obnovili prevádzku spotrebiča.

**Zmena teploty alebo grilovacieho stupňa**

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

**Prerušenie prevádzky**

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

**Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy**

Pozrite sa do kapitoly „Časové funkcie“.

# Kombinovaná prevádzka

Pri kombinovanej prevádzke môžete nastaviť až tri druhy prevádzky za sebou a potom zahájiť prevádzku spotrebiča.
Predpoklad:
Pre každý krok musíte nastaviť čas tepelnej úpravy.

- Všetky druhy ohrevu s výnimkou režimu microCombi (šetrného a intenzívneho).
- Mikrovlnný výkon.
- Kombinácia ohrevu a mikrovĺn.

Používajte vždy žiaruvzdorné nádoby vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.

## Nastavenie kombinovanej prevádzky

1. Stlačte tlačidlo 123.
   V stavovom riadku sa objaví 123 Kombinovaná prevádzka. Číslo 1 je zvýraznené. Prvá kombinovaná prevádzka môže byť nastavená.

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

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

**Čas tepelnej úpravy uplynul**

Zaznie signál. Kombinovaná prevádzka je ukončená. V stavovom riadku sa objaví |→| 0:00. Signál môžete predčasne zrušiť pomocou tlačidla ◷.

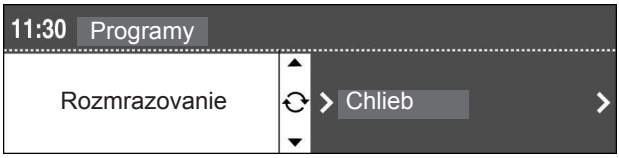
# Programová automatika

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

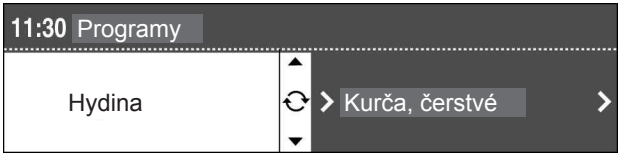
## Voľba programu

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

1. Stlačte tlačidlo [P].
   Objaví sa prvá programová skupina a prvý program.




2. Pomocou otočného voliča vyberte požadovanú programovú skupinu.



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

4. Stlačte tlačidlo >. Pre zvolený program sa objaví navrhovaná hmotnosť.

5. Pomocou otočného voliča nastavte príslušnú hmotnosť. V stavovom riadku sa zobrazí čas tepelnej úpravy.

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

6. Stlačte tlačidlo start/stop.

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

**Program je ukončený**

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

**Tipy pre nastavenie:**

**Prerušenie programu**

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

**Informácie**

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

**Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy**

Pozrite sa do kapitoly „Časové funkcie“.

## Individuálne nastavenie

Pokiaľ intenzita prepečenia jedla určitého programu neodpovedá Vašim predstavám, môžete nabudúce vykonať určité zmeny. Upravte nastavenie programu tak, ako je to popísané v bodoch 1 až 5.
Stlačte tlačidlo > a posuňte pomocou otočného voliča svietiace pole.
– □□□■□□□ +
Doľava = nižšia intenzita prepečenia jedla.
Doprava = vyššia intenzita prepečenia jedla.
Pomocou tlačidla start stop zahájíte prevádzku spotrebiča.
Čas tepelnej úpravy sa zmení.

## Rozmrazovanie a tepelná úprava pomocou automatického programu

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

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

Vložte potraviny do studeného vnútorného priestoru.

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

Nastavenie hmotnosti mimo udaného hmotnostného rozmedzia nie je možné.

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

**Rozmrazovanie**

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

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

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

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

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

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

Chlieb rozmrazujte len v potrebnom množstve, lebo rýchle osúcha.

Už rozmrazené mleté mäso pri obratení vyberte.

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

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

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

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

* Signál na obrátenie približne po uplynutí polovice času rozmrazovania.
** Signál na obrátenie po uplynutí ⅓ a ⅔ času rozmrazovania.
*** Signál na obrátenie po uplynutí ⅔ času rozmrazovania.

## Tepelná úprava

### Zelenina

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

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

Zeleninu nechajte po ukončení programu ešte cca 5 minút oddýchnuť.

| Programová skupina<br>Program | Vhodné potraviny | Hmotnostné rozmedzie v kg | Nádoby/príslušenstvo, zásuvná úroveň |
|---|---|---|---|
| **Zelenina** | | | |
| Tepelná úprava čerstvej zeleniny* | karfiol, brokolica, mrkva, kaleráb, pór, paprika, cuketa | 0,20 - 1,00 | zakrytá nádoba, rošt, úroveň |
| Teplá úprava zamrazenej zeleniny* | karfiol, brokolica, mrkva, kaleráb,, červená kapusta, špenát | 0,20 - 1,00 | zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1 |
| * Signál na obrátenie po uplynutí polovice času tepelnej úpravy. | | | |

**Zemiaky**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Výrobky z obilia**

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

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

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

Kuskus: Pridajte dvojnásobné množstvo tekutiny.

Krúpy: Pridajte dvakrát až dvaapolkrát viac tekutiny.

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

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

* Signál na zamiešanie podľa hmotnosti po cca 2 - 14 minútach.
** Signál na zamiešanie po 1 - 2 minútach.
*** Signál na zamiešanie po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

**Nákyp**

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

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

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

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

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

**Hlboko zamrazené jedlo**

Používajte predpečenú, zamrazenú pizzu alebo pizza bagetu.

Hranolčeky, krokety a rösti musia byť vhodné na prípravu v rúre na pečenie.

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

Dodržiavajte to, aby hlboko zamrazené jedlo neležalo na sebe.

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

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

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

**Hydina**

Kurča alebo bažanta vložte do nádoby prsiami dole.

Časti hydiny vložte do nádoby stranou s kožou smerom hore.

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

Morčacie prsia nechajte po ukončení programu ešte 10 minút oddýchnuť.

| Programová skupina<br>Program | Vhodné potraviny | Hmotnostné rozmedzie v kg | Nádoby/príslušenstvo, zásuvná úroveň |
|---|---|---|---|
| **Hydina** | | | |
| Kurča, čerstvé* | kurča vcelku | 0,80 - 1,80 | vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1 |
| Časti kurčaťa, čerstvé | kuracie stehna, polky kurčaťa | 0,40 - 1,20 | vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1 |
| Bažant, čerstvý* | | 1,50 - 3,00 | vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1 |
| Morčacie prsia, čerstvé** | morčacie prsia bez kože | 0,80 - 2,00 | vysoká zakrytá nádoba, rošt, úroveň 1 |

* Signál na obrátenie pri celom kurčati po uplynutí ⅔ času tepelnej úpravy.
** Signál na obrátenie po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

**Mäso**

Roastbeef upravujte najskôr mastnou stranou dole.

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

Ku mletému mäsu pridajte 50 - 100 ml tekutiny.

Mäso nechajte po skončení programu ešte 10 minút oddýchnuť.

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

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

* Signál na obrátenie po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.
** Signál na obrátenie po uplynutí ⅓ a ⅔ času tepelnej úpravy.
*** Signál na obrátenie po uplynutí ⅔ času tepelnej úpravy.

**Ryba**

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

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

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

* Signál na obrátenie po uplynutí * času tepelnej úpravy.

**Sekané pečené mäso a jedlo z jedného hrnca**

Ku sekanému pečenému mäsu pridajte 50 - 100 ml tekutiny.

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

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

# Časové funkcie

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

Pokiaľ je rúra na pečenie vypnutá:

- nastavenie budíka;
- nastavenie času.

Pokiaľ je rúra na pečenie zapnutá:

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

**Nastavenie časových funkcií (stručné vysvetlenie)**

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

Nastavenie jednotlivých funkcií Vám podrobne popíšeme v nasledujúcich kapitolách.

## Nastavenie budíka

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

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

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

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

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

Pomocou tlačidla ◷ otvorte ponuku „Časové funkcie“ a počas nasledujúcich sekúnd zmeňte pomocou otočného voliča čas budíka. Zavrite ponuku pomocou tlačidla ◷.

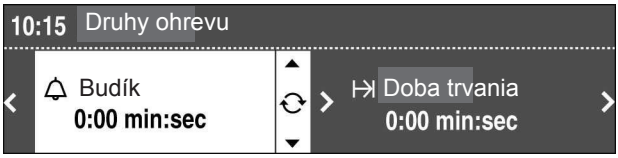
## Čas tepelnej úpravy

Pokiaľ nastavíte čas tepelnej úpravy Vášho jedla, dôjde po uplynutí automaticky k ukončeniu prevádzky spotrebiča. Rúra na pečenie už nehreje.

Nastavili ste druh ohrevu a teplotu.

Príklad na obrázku: Horný/dolný ohrev, 180 °C, čas tepelnej úpravy 45 minút.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Otvorí sa ponuka „Časové funkcie“.




2. Pomocou tlačidla > alebo < prejdite na čas tepelnej úpravy a pomocou otočného voliča nastavte požadovaný čas tepelnej úpravy.

3. Stlačte tlačidlo ◷, aby ste zavreli ponuku „Časové funkcie“.

4. Pokiaľ ešte nedošlo k zahájeniu prevádzky, stlačte tlačidlo start/stop.
   Čas tepelnej úpravy |→| v stavovom riadku viditeľne ubieha.

**Čas tepelnej úpravy uplynul**

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. V stavovom riadku sa objaví čas tepelnej úpravy |→| 0:00. Signál môžete predčasne zrušiť, a to pomocou tlačidla ◷.

**Tipy pre nastavenie:**

**Vynulovanie času tepelnej úpravy**

Otvorte ponuku pomocou tlačidla ◷. Pomocou tlačidla > alebo < prejdite na nastavenie času tepelnej úpravy a pomocou otočného voliča nastavte čas na 0:00. Na displeji stavu prevádzky sa objaví druh ohrevu a teplota. Stlačte tlačidlo start/stop, prevádzka beží ďalej bez nastaveného času tepelnej úpravy.

**Zmena času tepelnej úpravy**

Otvorte ponuku pomocou tlačidla ◷. Pomocou tlačidla > alebo < prejdite na čas tepelnej úpravy a pomocou otočného voliča ju zmeňte. Zavrite ponuku pomocou tlačidla ◷.

## Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Dodržiavajte to, aby potraviny nezostávali v rúre na pečenie dlho a nepokazili sa.

Príklad: Jedlo vložíte do vnútorného priestoru rúry na pečenie o 9.30. Čas tepelnej úpravy je 45 minút a jedlo je hotové o 10.15.
Ale chceli by ste, aby bolo hotové až o 12.45. Posuňte čas ukončenia tepelnej úpravy z 10.15 na 12.45. Rúra zotrváva v čakacej pozícii. Prevádzka sa zahájí o 12.00 a ukončí o 12.45.

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

**Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy**

Predpoklad: Nastavená prevádzka ešte nie je zahájená. Je nastavený čas tepelnej úpravy. Ponuka „Časové funkcie“ ◷ je otvorená.

1. Pomocou tlačidla > prejdite na čas ukončenia tepelnej úpravy.

2. Pomocí otočného voliča posuňte čas ukončenia tepelnej úpravy.

3. Pomocou tlačidla ◷ zavrite ponuku.
4. Pomocou tlačidla start stop zmenu potvrďte.

Nastavenie je uložené. Rúra na pečenie zotrváva v čakacej pozícii. V stavovom riadku sa ukazuje čas ukončenia tepelnej úpravy I→I.
Prevádzka sa zahájí v správny moment. Čas tepelnej úpravy v stavovom riadku viditeľne ubieha.

**Čas tepelnej úpravy uplynul**

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. V stavovom riadku sa objaví čas tepelnej úpravy I→I 0:00. Signál môžete predčasne zrušiť, a to pomocou tlačidla ◷.

**Tipy pre nastavenie:**

**Korekcie posunutia času ukončenia tepelnej úpravy**

To je možné, pokiaľ rúra na pečenie zotrváva v čakacej pozícii. Otvorte ponuku pomocou tlačidla ◷, pomocou tlačidla alebo < prejdite na čas ukončenia tepelnej úpravy a pomocou otočného voliča upravte čas ukončenia tepelnej úpravy. Zavrite ponuku pomocou tlačidla ◷.

**Zrušenie posunutia času ukončenia tepelnej úpravy**

To je možné, pokiaľ rúra na pečenie zotrváva v čakacej pozícii. Otvorte ponuku pomocou tlačidla ◷, pomocou tlačidla alebo < prejdite na čas ukončenia tepelnej úpravy. Otočte voličom doľava, až indikátor zmizne. Nastavený čas tepelnej úpravy ihneď ubieha.

## Nastavenie času

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

**Po výpadku elektrického prúdu**

Po výpadku elektrického prúdu sa v stavovom riadku objaví text „Nastavte čas“.

1. Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny čas.

Nastavený jazyk displeja stavu prevádzky sa ukazuje v pravej oblasti nastavenia. Jazyk sa po výpadku elektrického prúdu nemení.

2. Stlačte tlačidlo ◷.
   Nastavený čas sa uložil.

**Zmena času**

Príklad: Zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Otvorí sa ponuka „Časové funkcie“.
2. Pomocou tlačidla > alebo ◷ prejdite na nastavenie času a pomocou otočného voliča zmeňte čas.

3. Stlačte tlačidlo ◷, aby ste zavreli ponuku „Časové funkcie“.

**Zmena indikátoru času**

Po vypnutí rúry na pečenie sa na displeji stavu prevádzky objaví indikátor aktuálneho času. Tento indikátor času môžete zmeniť na digitálny čas alebo ho úplne potlačiť. Pozrite sa do kapitoly „Základne nastavenia“.

# Pamäť

Funkcia pamäti Vám umožňuje uložiť si vlastné programy a jedným stlačením tlačidla ich znovu vyvolať. Je Vám k dispozícii šesť pamäťových miest.
Funkcia pamäti má zmysel vtedy, keď pripravujete určité jedlo pomerne často.

## Uloženie nastavenia do pamäti

1. Nastavte požadovaný druh prevádzky, nesmiete ho ale zapnúť.
2. Nakrátko stlačte tlačidlo M a pomocou otočného voliča vyberte pamäťové miesto.
3. Stlačte tlačidlo M a držte ho stlačené, pokiaľ sa neobjaví text „Pamäť je uložená“.

Nastavená prevádzka je uložená a môže byť kedykoľvek zapnutá.

**Uloženie iného nastavenia**

Nastavte nové hodnoty a uložte. Staré nastavenie bude automaticky prepísané.

## Spustenie programu uloženého v pamäti

Uložený program pre Vaše obľúbené jedlo môžete kedykoľvek spustiť.

1. Nakrátko stlačte tlačidlo M a pomocou otočného voliča zvoľte pamäťové miesto. Na displeji stavu prevádzky sa objaví uložené nastavenie. Pokiaľ sa na displeji stavu prevádzky objaví text „Pamäťové miesto je prázdne“, nie je tu uložené žiadne nastavenie.
2. Stlačte tlačidlo start stop.

Program uložený v pamäti je spustený.

**Tipy pre nastavenie:**

**Zmena pamäťového miesta**

Po štarte už nemôžete zmeniť pamäťové miesto.

**Zmena nastavenia**

To je kedykoľvek možné. Pokiaľ nabudúce spustíte program uložený v pamäti, objaví sa opäť pôvodne uložené nastavenie.

# Režim sabat

V režimu sabat rúra na pečenie udržuje teplotu 85 °C pri hornom/dolnom ohreve, a to 24 až 73 hodín.

Počas tohto času zostane jedlo vo vnútornom priestore teplé, bez toho aby ste museli zapnúť alebo vypnúť spotrebič.

Predpoklad: V základných nastaveniach ste aktivovali „Režim sabat povolený“. Pozrite sa do kapitoly „Základne nastavenie“.

1. Stlačte tlačidlo □.
   Na displeji stavu prevádzky sa objaví návrh Horúci vzduch 3D, 160 °C.
2. Otočte voličom doľava a ako druh ohrevu zvoľte Režim sabat.
3. Pomocou tlačidla ◷ otvorte ponuku „Časové funkcie“ a prejdite pomocou tlačidla ＞ na čas tepelnej úpravy. Objaví sa návrh 27:00.
4. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný čas tepelnej úpravy.
5. Pomocou tlačidla ◷ zavrite ponuku „Časové funkcie“.
6. Stlačte tlačidlo start stop.

Režim sabat je zapnutý.

| | |
|---|---|
| **Čas tepelnej úpravy uplynul** | Rúra na pečenie už nehreje. |

**Tipy pre nastavenie:**

| | |
|---|---|
| **Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy** | Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy na neskôr nie je možné. |
| **Prerušenie režimu sabat** | Stlačte tlačidlo start stop a držte ho stlačené, pokiaľ sa v stavovom riadku neobjaví text „Zvoľte činnosť“. Potom môžete spotrebič znovu nastaviť. |

# Detská poistka

Rúra na pečenie je zaopatrená detskou poistkou, aby ju deti nemohli nedopatrením zapnúť alebo zmeniť prevádzku, ktorá práve prebieha.

| | |
|---|---|
| **Aktivácia detskej poistky** | Stlačte tlačidlo a držte ho stlačené, pokiaľ sa neobjaví symbol . To trvá cca 4 sekundy. |
| | Ovládací panel je zablokovaný. |
| **Deaktivácia detskej poistky** | Stlačte tlačidlo a držte ho stlačené, pokiaľ symbol nezmizne. Môžete spotrebič opäť nastaviť. |
| **Pokyn** | Aj cez aktivovanú detskú poistku môžete vypnúť rúru na pečenie pomocou tlačidla start stop alebo dlhým stlačením tlačidla start stop, nastaviť budík alebo pomocou tlačidla vypnúť signalizačný tón. |

# Základne nastavenia

Váš spotrebič má rôzne nastavenia, ktoré môžete prispôsobiť Vašim zvykom.

**Pokyn**

V tabuľke nájdete všetky základne nastavenia a možnosti ich zmeny. Podľa vybavenia spotrebiča sa na displeji stavu prevádzky objavia len tie základne nastavenia, ktoré sa hodia k Vášmu spotrebiču.

| Základne nastavenia | Možnosti | Vysvetlivky |
|---|---|---|
| Zvoľte jazyk: nemčina | môžete si vybrať z 29 ďalších jazykov | Jazyk textu na displeji stavu prevádzky. |
| Čas trvania signalizačného tónu: stredný | stredný = 2 minúty<br>krátky = 10 sekúnd<br>dlhý = 5 minút | Dĺžka signálu po uplynutí času tepelnej úpravy alebo času budíka. |
| Tón tlačidla: vypnuté | zapnuté<br>vypnuté | Potvrdzovací tón pri stlačení tlačidla. |
| Jas displeja stavu prevádzky: deň | deň<br>stredný<br>noc | Osvetlenie displeja stavu prevádzky. |
| Kontrast:<br>− □□□■□□□ + | napr. väčší<br>− □□□■□□□ + | Kontrast displeja stavu prevádzky. |
| Indikátor času: analogický 1 | analogický 1<br>analogický 2<br>analogický 3<br>vypnuté*<br>digitálny | Zobrazenie času na displeji stavu prevádzky, keď je rúra na pečenie vypnutá.<br>* Čas je viditeľný, pokiaľ sa na displeji stavu prevádzky ukazuje zostatkové teplo. |
| Činnosť po zavretí dvierok rúry na pečenie: vypnuté | automaticky<br>vypnuté* | Spôsob pokračovania prevádzky po otvorení a zavretí dvierok.<br>*Pomocou tlačidla start stop obnovíte prevádzku. |

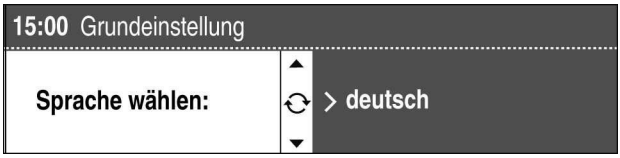
| Základne nastavenie | Možnosti | Vysvetlivky |
|---|---|---|
| Individuálne nastavenie:<br>− □□□■□□□ + | napr. intenzívnejšie zozlatnutie alebo prepečenie<br>− □□□■□□□ + | Výsledok pečenia pri všetkých programoch programovej automatiky je možné zmeniť následovne:<br>doprava = intenzívnejšie<br>doľava = menej prepečené |
| Zobrazenie loga:<br>zapnuté | zapnuté<br>vypnuté | Po zapnutí rúry na pečenie sa zobrazí logo Siemens. |
| Horúci vzduch 3D<br>Návrh: 160 °C | od 30 do max. 250 °C | Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu. |
| Horúci vzduch<br>Návrh: 160 °C | od 30 do max. 250 °C | Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu. |
| Horný/dolný ohrev<br>Návrh: 180 °C | od 30 do max. 300 °C | Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu. |
| Intenzívny ohrev<br>Návrh: 190 °C | od 100 do max. 300 °C | Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu. |
| Dolný ohrev<br>Návrh: 180 °C | od 30 do max. 200 °C | Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu. |
| Cirkulačný gril<br>Návrh: 190 °C | od 100 do max. 250 °C | Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu. |
| Veľkoplošný gril<br>Návrh: 3 | 3 (silný)<br>2 (stredný)<br>1 (slabý) | Trvalá zmena navrhovaného stupňa pre daný druh ohrevu. |
| Maloplošný gril<br>Návrh: 3 | 3 (silný)<br>2 (stredný)<br>1 (slabý) | Trvalá zmena navrhovaného stupňa pre daný druh ohrevu. |
| Šetrné dovarenie<br>Návrh: 80 °C | od 70 do max. 100 °C | Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu. |
| Nahrievanie<br>Návrh: 50 °C | od 30 do max. 70 °C | Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu. |
| Udržovanie teploty jedla<br>Návrh: 70 °C | od 60 do max. 100 °C | Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu. |
| Šetrný režim microCombi,<br>180 °C | od 30 do max. 250 °C | Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu. |
| Intenzívny režim microCombi,<br>200 °C | od 30 do max. 250 °C | Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu. |
| Režim sabat:<br>nie | nie<br>áno | Pozrite sa do kapitoly „Režim sabat“. |
| Prevádzkové napätie:<br>220 - 230 V | 220 - 230 V<br>230 - 240 V | Prispôsobenie prevádzkového napätia. |
| Obnovenie východiskového nastavenia: nie | nie<br>áno | Obnovenie východiskového nastavenia spotrebiče. |

# Zmena základného nastavenia

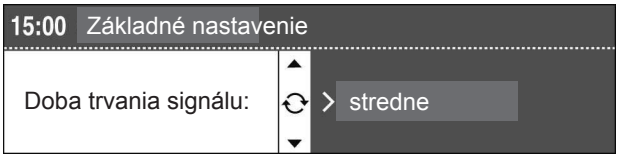
Predpoklad: Rúra na pečenie musí byť vypnutá.

Príklad na obrázku: Zmena dĺžky signálu zo strednej na krátku.

1. Stlačte tlačidlo i a držte ho stlačené cca 4 sekundy, pokiaľ sa vľavo neobjaví text „Zvoľte jazyk“ a vpravo text „Nemčina“.




2. Pomocou otočného voliča vyberte základne nastavenie.




3. Pomocou tlačidla > prejdite na pravú oblasť nastavenie a pomocou otočného voliča zmeňte hodnotu.

Teraz môžete zmeniť ďalšie základne nastavenia. Prejdite pomocou tlačidla < na požadované základne nastavenie a nastavte hodnoty podľa popisu v bodoch 2 a 3.

4. Stlačte tlačidlo i a držte ho stlačené, pokiaľ indikátor nezmizne. To trvá cca 4 sekundy. Všetky zmeny sú uložené.

**Prerušenie**

Stlačte tlačidlo on/off. Zmeny neboli uložené.

# Automatické vypnutie

Vaša rúra na pečenie je vybavená funkciou automatického vypnutia.
Táto funkcia je aktívna, pokiaľ nie je nastavená žiadny čas tepelnej úpravy a nastavené hodnoty neboli zmenené dlhší čas. Kedy k tomu dôjde, záleží na nastavenej teplote alebo grilovacom stupni.

**Funkcia automatického vypnutia je aktívna**

Na displeji stavu prevádzky sa objaví text „Automatické vypnutie“. Dôjde k prerušeniu prevádzky. Po stlačení ľubovoľného tlačidla text zmizne. Môžete spotrebič opäť nastaviť.

**Pokyn**

Pokiaľ je nastavený čas tepelnej úpravy, rúra na pečenie po uplynutí prestane hriať. Funkcia automatického vypnutia nie je potrebná.

# Starostlivosť a čistenie

Pri svedomitej starostlivosti a kvalitnom čistení zostane Vaša rúra na pečenie dlho pekná a funkčná. Tu Vám vysvetlíme, ako by ste sa mali o Váš spotrebič starať a ako ho čistiť.

⚠ Nebezpečenstvo skratu!
Nikdy nepoužívajte vysokotlakové alebo parné čističe.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!
Spotrebič nečistite hneď po vypnutí. Nechajte ho vychladnúť.

**Pokyny**

Drobné farebné rozdiely na čelnej stene sú zapríčinené použitím rôznych materiálov ako je sklo, umelá hmota a kov.

Tiene na okienku dvierok, ktoré vypadajú ako šmuhy alebo chyba skla, sú svetelné odrazy, ktoré pochádzajú zo svetelného zdroja rúry na pečenie.
Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje, čo môže viesť ku vzniku drobných farebných rozdielov. Tento jav je normálny a nijako neovplyvňuje činnosť rúry na pečenie.
Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať, preto môžu byť drsné. Tento jav nemá žiadny vplyv na ochranu proti korózii.

Nepríjemne zápachy, ktoré vznikajú napr. pri tepelnej úprave rýb, môžete celkom jednoducho odstrániť. Pridajte do šálky z vodou niekoľko kvapiek citrónovej šťavy. Do šálky vložte lyžičku, aby ste zabránili tzv. skrytému varu. Vodu varte v mikrovlnnej rúre 1 až 2 minúty na maximálny mikrovlnný výkon.

**Starostlivosť o samočistiace plochy vo vnútornom priestore rúry na pečenie**

Zadná stena rúry na pečenie a strop sú potiahnuté samočistiacou smaltovanou vrstvou. Tieto plochy sa počas prevádzky rúry na pečenie same čistia. Väčšia špina niekedy zmizne až po niekoľkonásobnej prevádzke.

**Dôležité pokyny**

Nikdy neošetrujte samočistiace plochy prostriedkami určenými na čistenie rúry na pečenie.
Pokiaľ sa tento prostriedok nedopatrením dostane do styku zo zadnou stenou a stropom spotrebiča, hneď ho odstráňte pomocou špongie a dostatočného množstva vody.

Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, aby nedošlo k poškrabaniu alebo poničeniu vysoko póroznych vrstiev.

Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte kefu.

Ľahká zmena zafarbenia keramickej vrstvy nijako neovplyvňuje funkciu samočistenia.

**Čistenie dna a bočných stien vnútorného priestoru**

Použite utierku a horúcu vodu s trochou prostriedku na umývanie nádob alebo octovú vodu.

Pri silnom znečistení použite kefu z nerezovej ocele alebo prostriedok určený na čistenie rúry na pečenie; môže sa použiť len v studenom vnútornom priestore spotrebiča.

## Čistiace prostriedky

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

- ostré alebo agresívne čistiace prostriedky;
- kovové alebo sklenené škrabky na čistenie skla na dvierkach spotrebiča;
- kovové alebo sklenené škrabky na čistenie tesnenia dvierok;
- tvrdé utierky alebo špongie.

Nové penové utierky pred prvým použitím vyperte.

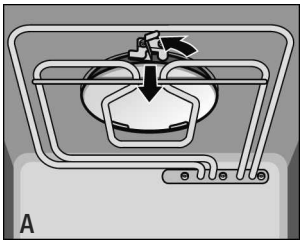
| Oblasť | Čistiaci prostriedok |
|---|---|
| Čelná stena rúry na pečenie | Horúca voda s trochou prostriedku na umývanie nádob: Plochu umyte utierkou namočenou v horúcej vode s trochou prostriedku na umývanie nádob a mäkkou utierkou utrite.<br><br>Nepoužívajte kovovú ani sklenenou škrabku. |
| Nerezová oceľ | Horúca voda s trochou prostriedku na umývanie nádob: Plochu umyte utierkou namočenou v horúcej vode s trochou prostriedku na umývanie nádob a mäkkou utierkou utrite. Škvrny od tuku, škrobu a bielka hneď odstráňte. Pod týmito škvrnami sa môže vytvárať korózia. V servisnom stredisku alebo v špecializovanom obchode je možné zakúpiť si špeciálne prostriedky určené priamo na čistenie horúcich povrchov vyrobených z nerezovej ocele. |
| Vnútorný priestor rúry na pečenie | Horúca voda s trochou prostriedku na umývanie nádob alebo octová voda: Plochu umyte utierkou namočenou v horúcej vode s trochou prostriedku na umývanie nádob, popr. v octovej vode, a mäkkou utierkou utrite.<br><br>Pri silnom znečistení použite kefu z nerezovej ocele alebo prostriedok určený na čistenie rúry na pečenie; môže sa použiť len v studenom vnútornom priestore spotrebiča. |
| Sklenený kryt svetelného zdroja rúry na pečenie | Horúca voda s trochou prostriedku na umývanie nádob: Utrite utierkou. |
| Sklenené tabule dvierok | Prostriedok na čistenie skla: Plochu utrite mäkkou utierkou s trochou prostriedku na čistenie skla. Nepoužívajte sklenenou škrabku. |
| Tesnenie | Horúca voda s trochou prostriedku na umývanie nádob: Utrite utierkou. Nedrhnite.<br><br>Nepoužívajte kovovú ani sklenenú škrabku. |
| Príslušenstvo | Horúca voda s trochou prostriedku na umývanie nádob: Príslušenstvo namočte a vyčistite utierkou alebo kefou. |

## Čistenie skleneného krytu

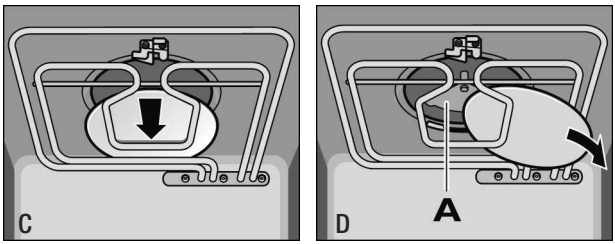
Sklenený kryt môžete vymontovať zo stropu a lepšie ho tak vyčistite. **Pozor!** Rúra na pečenie musí byť studená.

**Demontáž**

1. Do rúry na pečenie vložte utierku.
2. Zatiahnite za svorku na strope rúry na pečenie smerom dopredu (obrázok A). Zatlačte palcom druhej ruky na sklenený kryt smerom dole. Pustíte svorku.
3. Posuňte sklenený kryt oboma rukami smerom dopredu a položte ho na grilovacie ohrievacie teleso (obrázok B).




4. Sklenený kryt posuňte trochu dozadu (obrázok C).
5. Nakloňte ho bočnou stranou smerom dole a vyberte (obrázok D).

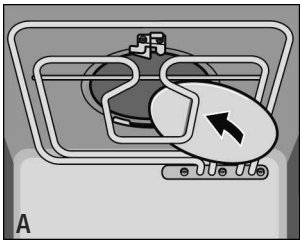


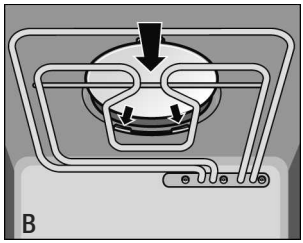

⚠ **Nikdy sa nedotýkajte mikrovlnnej antény (A) ani ju nečistite!**

Pri ľahkom znečistení umyte sklenený kryt v horúcej vode s trochou prostriedku na umývanie nádob.

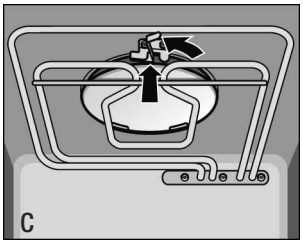
Pri silnom znečistení skleneného krytu postupujte ako pri čistení smaltovaných plôch.

1. Sklenený kryt zasuňte hladkou stranou smerom dole a položte ho na grilovacie ohrievacie teleso (obrázok A).
2. Zasuňte ho oboma rukami smerom dozadu do dvoch háčikov (obrázok B).




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




Vyberte utierku z rúry na pečenie.

**Nikdy nepoužívajte spotrebič bez skleneného krytu!**

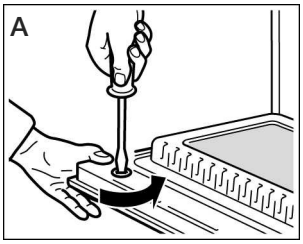
## Čistenie sklenených tabúľ

Pre lepšie čistenie môžete vybrať sklenené tabule na dvierkach rúry na pečenie.

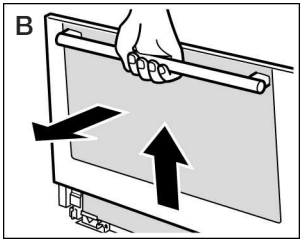
Nebezpečenstvo popálenia!
Nevykonávajte demontáž hneď po vypnutí spotrebiča. Rúra na pečenie musí byť studená.

**Demontáž**

1. Otvorte dvierka rúry na pečenie.
2. Vyskrutkujte dve skrutky na dvierkach pomocou plochého skrutkovača (šírka 8 - 11 mm). Pritom jednou rukou pevne držte sklenenú tabuľu dvierok. (obrázok A)




3. Dvierka postavte šikmo a vytiahnite sklenenú tabuľu za rukoväť dvierok smerom hore. (obrázok B)



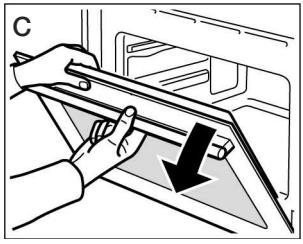

4. Zatvorte dvierka.

Na sklenené tabule použite prostriedok na čistenie skla a mäkkú utierku.

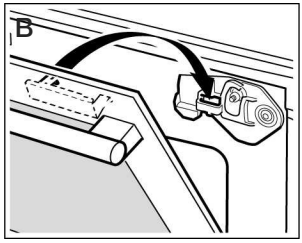
Nepoužívajte ostré ani agresívne prostriedky. Sklenená škrabka nie je vhodná.

**Montáž**

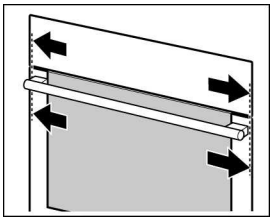
1. Zasaďte sklenenú tabuľu oboma rukami do drážok. (obrázok A)



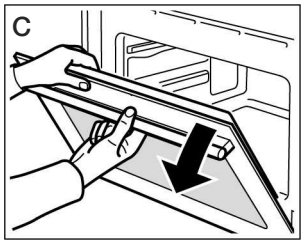
**2.** Sklenenú tabuľu zatlačte smerom dole, trocha ju nadvihnite a hore zaveste. (obrázok B)



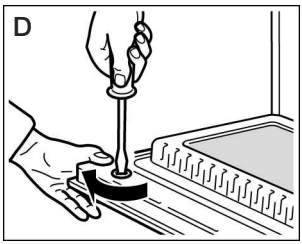

Dodržiavajte to, aby sklenená tabuľa bola zarovnaná s ovládacím panelom.



**3.** Úplne dvierka otvorte, pritom sklenené tabule jednou rukou pridržiavajte. (obrázok C)




**4.** Pomocou plochého skrutkovača (šírka 8 - 11 mm) zaskrutkujte skrutky až na doraz a zavrite dvierka. (obrázok D)




**Rúru na pečenie môžete použiť až po poriadnom namontovaní sklenených tabúľ.**

# Čo robiť v prípade poruchy?

Porucha je často spôsobená nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, pokúste sa najskôr sami poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

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

## Tabuľka porúch

| Porucha | Možná príčina | Pokyny na opravu |
|---|---|---|
| Spotrebič nefunguje. | Poistka je chybná. | Skontrolujte príslušnú poistku v poistkovej skrini. |
| | Zástrčka nie je zasunutá. | Zasuňte zástrčku. |
| | Výpadok elektrického prúdu. | Vyskúšajte, či funguje kuchynské svetlo. |
| V stavovom riadku sa objaví text „Nastavte čas“. Zobrazený čas nie je aktuálny. V pravej oblasti nastavenia je zobrazený text „Zvoľte jazyk“. | Prerušenie dodávky elektrického prúdu. | Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny čas a stlačte tlačidlo ◷. Nastavený jazyk sa po výpadku elektrického prúdu nezmení. |
| Rúra na pečenie nehreje. V stavovom riadku je zobrazený text „Režim DEMO“. | Rúra na pečenie sa nachádza v režime DEMO. | Vypnite poistku v poistkovej skrini a po cca 20 sekundách ju znovu zapnite. Počas nasledujúcich 2 minút stlačte tlačidlo ⊶ a držte ho 4 sekundy stlačené, pokiaľ text „Režim DEMO“ v stavovom riadku nezmizne. |
| V stavovom riadku sa objaví text „Automatické vypnutie“. | Bola aktivovaná funkcia automatického vypnutia. Rúra na pečenie s vypla. | Stlačte ľubovoľné tlačidlo. Text zmizne. Môžete opäť nastaviť spotrebič. |
| Mikrovlnná rúra sa nezapne. | Dvierka nie sú zatvorené. | Vyskúšajte, či nedošlo k zakliesneniu zvyškov jedla alebo iných telies do dvierok spotrebiča. Uistite sa, že tesnenie je čisté. Podívajte sa, či sa tesnenie neskrútilo. |
| | Nezapli ste mikrovlnnú rúru. | Stlačte tlačidlo start stop. |

| | | |
|---|---|---|
| Došlo k bezdôvodnému prerušeniu mikrovlnnej prevádzky. | Mikrovlnný ohrev sa pokazil. | Pokiaľ sa táto chyba vyskytuje opakovane, zavolajte zákaznícky servis. Prevádzka rúry bez mikrovlnného ohrevu je možná. |
| Pri mikrovlnnej prevádzke sa jedlo ohrialo pomalšie, ako doteraz. | Zvolili ste veľmi nízky mikrovlnný výkon. | Zvoľte vyšší mikrovlnný výkon. |
| | Do mikrovlnnej rúry ste vložili väčšie množstvo potravín ako obvykle. | Dvojnásobné množstvo = dvojnásobný čas úpravy. |
| | Jedlo je chladnejšie ako obvykle. | Počas tepelnej úpravy jedlo zamiešajte alebo obráťte. |

**Hlásenie o chybe, ktorá začína na E**

Pokiaľ sa na displeji stavu prevádzky objaví hlásenie o chybe, ktoré začína na E, stlačte tlačidlo ◷. Následne nastavte znovu aktuálny čas. Chybné hlásenie bude zmazané. V opačnom prípade zavolajte zákaznícky servis. Pokiaľ sa na displeji stavu prevádzky objaví hlásenie o chybe E101, E104 a E106, môžete aj naďalej používať mikrovlnný ohrev.

Hlásenie o chybe E011 ukazuje, že došlo k zaseknutiu niektorého tlačidla. Stlačte postupne všetky tlačidla. Skontrolujte, či sa tlačidlo nezaseklo, nezapadlo alebo nie je špinavé. Pokiaľ hlásenie o chybe zotrváva, zavolajte zákaznícky servis.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Len náš vyškolený technik zo zákazníckeho servisu môže vykonávať opravy.

## Výmena osvetlenia rúry na pečenie

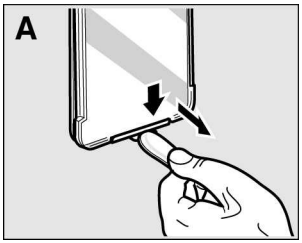
Svetelný zdroj rúry na pečenie si môžete vymeniť sami. Žiaruvzdorné halogénove žiarovky 12 V, 20 W si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode.

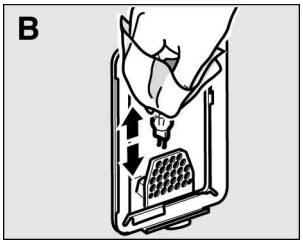
⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Nikdy nevymieňajte svetelný zdroj, pokiaľ je spotrebič pripojený k elektrickej sieti. Vytiahnite sieťovú zástrčku, popr. vypnite poistku v poistkovej skrini.

Halogénovú žiarovku vyberte z obalu vždy pomocou suchej utierky. Tým predĺžite jej životnosť.

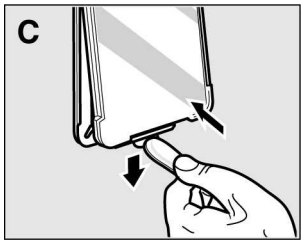
**Takto postupujte**

1. Vypnite poistku v poistkové skrini.
2. Do studenej rúry vložte utierku, aby ste zabránili škodám.
3. Rukou dole otvorte sklenený kryt a zložte ho. V prípade problémov použite lyžicu. (obrázok A).
4. Vyberte žiarovku a nahraďte ju žiarovkou rovnakého typu. (obrázok B)




5. Nasaďte opäť sklenený kryt. (obrázok C)




6. Odstráňte kuchynskú utierku. Zapnite poistku v poistkovej skrini alebo zasuňte sieťovú zástrčku.

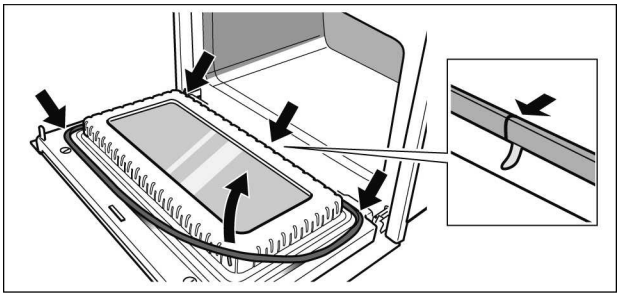
## Výmena tesnenia dvierok

Pokiaľ je tesnenie poškodené, musí byť vymenené. Náhradné tesnenie pre Váš spotrebič obdržíte v zákazníckom servise. Uveďte prosím číslo E a číslo FD Vášho spotrebiča.

⚠ Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!
Nikdy nepoužívajte spotrebič, pokiaľ je tesnenie dvierok poškodené. Môže dôjsť k úniku mikrovlnnej energie. Spotrebič používajte až po dôkladnej oprave.

1. Otvorte dvierka rúry na pečenie.
2. Odstráňte staré tesnenie.

3. Tesnenie je pripevnené pomocou 5 háčikov. Na tieto háčiky zaveste nové tesnenie.



Pokyn: Styčné miesto pre tesnenie dole v strede je technicky podmienené.

# Zákaznícky servis

Ak potrebuje Váš spotrebič opravu, je tu pre Vás náš zákaznícky servis. Adresu a telefónne číslo najbližšieho servisného strediska nájdete v telefónnom zozname. Taktiež uvedené servisné strediska Vám radi poskytnú kontakt na servisné stredisko, ktoré sa nachádza blízko Vášho bydliska.

**Číslo E a číslo FD**

Oznámte zákaznickému servisu vždy číslo F a číslo FD Vášho spotrebiča. Výrobný štítok s týmito číslami nájdete vo vnútri rúry na pečenie. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, zapíšte si hneď tu údaje ku svojmu spotrebiču a telefonický kontakt na najbližšie servisné stredisko.

| Číslo E | Číslo FD |
|---|---|

| Zákaznícky servis ☎ | |
|---|---|

Tento spotrebič odpovedá norme EN 55011, popr. CISPR 11. Jedná sa o produkt skupiny 2, triedy B.

Skupina 2 znamená, že mikrovlny sa produkujú za účelom ohrievania potravín. Trieda B znamená, že spotrebiče sú vhodné pre domáce použitie.

# Energia a typy na ochranu životného prostredia

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

## Šetrenie energie

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

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

Počas pečenia alebo vyprážania otvárajte dvierka rúry na pečenie čo najmenej.

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

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

## Recyklácia v súlade so životným prostredím

Zlikvidujte obal v súlade so životným prostredím.

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

# Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber jedla a jeho optimálneho nastavenia. Ukážeme Vám, aký druh ohrevu, aká teplota alebo aký mikrovlnný výkon je pre Vaše jedlo najvhodnejší. Obdržíte tipy týkajúce sa vhodného príslušenstva a úrovne jeho zasunutia do rúry na pečenie. Na záver tu nájdete tipy na nádoby a prípravu jedla.

**Pokyny**

Hodnoty uvedené v tabuľkách platia vždy pre vloženie potravín do studenej a prázdnej rúry. Rúru na pečenie predhrievajte iba vtedy, pokiaľ je to uvedené v tabuľke. Pred použitím odstráňte z vnútorného priestoru všetko príslušenstvo, ktoré práve nepotrebujete.

Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.

Časové údaje uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Čas tepelnej úpravy závisí na akosti použitých potravín.

Používajte príslušenstvo, ktoré Vám bolo dodané spolu s rúrou na pečenie. Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť v špecializovanom obchode alebo v servisnom stredisku.

Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo nádoby z vnútorného priestoru používajte vždy chňapku alebo kuchynskú utierku.

## Rozmrazovanie, ohrievanie a varenie v mikrovlnnej rúre

V nasledujúcich tabuľkách nájdete množstvo informácií týkajúcich sa tepelnej úpravy potravín v mikrovlnnej rúre vrátane správneho nastavenia.
Časové údaje uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Čas tepelnej úpravy závisí na nádobe, akosti použitých potravín a ich teplote.

V tabuľkách je často uvedené časové rozmedzie. Nastavte najskôr kratší čas, a tu predlžujte, pokiaľ je treba.

Môže sa stáť, že chcete pripravovať iné množstvo potravín, ako je uvedené v tabuľkách.
Pre tento prípad platí nasledujúce pravidlo:
Dvojnásobné množstvo potravín = takmer dvojnásobný čas tepelnej úpravy, polovičné množstvo potravín = polovičný čas tepelnej úpravy.

Rošt alebo univerzálnu panvicu zasuňte na úroveň 1.
Nádobu postavte do stredu. Mikrovlny tak môžu dosiahnúť na jedlo zo všetkých strán.

### Rozmrazovanie

Zamrazené potraviny vložte do vhodnej nádoby a postavte na rošt.

Citlivé časti ako napr. kuracie stehná a krídla alebo mastné okrajové časti môžete zakryť malými kúskami hliníkovej fólie. Fólia sa nesmie dotýkať stien vnútorného priestoru rúry na pečenie. Po uplynutí polovice času potrebného na rozmrazenie môžete fóliu zložiť.

Jedlo raz až dvakrát obráťte alebo zamiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť niekoľkokrát. Pri obrátení odstráňte tekutinu.

Rozmrazené potraviny nechajte ešte 10 - 60 minút oddýchnuť pri izbovej teplote, aby došlo k vyrovnaniu teploty. Pri hydine môžete potom vybrať drobky.

| Rozmrazovanie | Hmotnosť | Mikrovlnný výkon a čas rozmrazovania v minútach | Pokyny |
|---|---|---|---|
| Hovädzie alebo bravčové mäso vcelku (bez kosti alebo s kosťou) | 800 g | 180 W, 15 min. +<br>90 W, 10 - 15 min. | Niekoľkokrát obráťte. |
| | 1 kg | 180 W, 15 min. +<br>90 W, 20 - 30 min. | |
| | 1,5 kg | 180 W, 25 min. +<br>90 W, 25 - 35 min. | |
| Hovädzie, teľacie alebo bravčové kúsky alebo plátky | 200 g | 180 W, 5 min. +<br>90 W, 4 - 6 min. | Pri obrátení od seba oddeľte rozmrazené časti. |
| | 500 g | 180 W, 8 min. +<br>90 W, 5 - 10 min. | |
| | 800 g | 180 W, 10 min. +<br>90 W, 10 - 15 min. | |
| Miešané mleté mäso | 200 g | 90 W, 8 - 15 min. | Niekoľkokrát obráťte. Už rozmrazené mäso odstráňte. |
| | 500 g | 180 W, 5 min. +<br>90 W, 10 - 15 min. | |
| | 800 g | 180 W, 10 min. +<br>90 W, 15 - 20 min. | |
| | 1 kg | 180 W, 10 min. +<br>90 W, 20 - 25 | |
| Hydina alebo jej časti | 600 g | 180 W, 5 min. +<br>90 W, 13 - 18 min | Občas obráťte. |
| | 1,2 kg | 180 W, 10 min. +<br>90 W, 10 - 15 min. | |
| Kačka | 2 kg | 180 W, 10 min. +<br>90 W, 30 - 40 min. | Niekoľkokrát obráťte. |
| Hus | 4,5 kg | 180 W, 20 min. +<br>90 W, 60 - 80 min. | Každých 20 minút obráťte. Odstráňte tekutinu. |
| Rybie filé, rybia fašírka alebo rybie plátky | 400 g | 180 W, 5 min. +<br>90 W, 10 - 15 min | Rozmrazené časti od seba oddeľte. |
| Celá ryba | 300 g | 180 W, 3 min. +<br>90 W, 10 - 15 min. | Občas obráťte. |
| | 600 g | 180 W, 8 min. +<br>90 W, 10 - 15 min. | |
| Zelenina, napr. hrášok | 300 g | 180 W, 5 - 15 min. | Občas opatrne zamiešajte. |
| | 600 g | 180 W, 10 min. +<br>90 W, 8 - 13 min. | |
| Ovocie, napr. maliny | 300 g | 180 W, 5 - 10 min. | Občas opatrne zamiešajte. Rozmrazené časti od seba oddeľte. |
| | 500 g | 180 W, 8 min. +<br>90 W, 5 - 10 min. | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Maslo | 125 g | 90 W, 7 - 9 min. | Obal odstráňte. |
| | 250 g | 180 W, 2 min. +<br>90 W, 3 - 5 min. | |
| Celý chlieb | 500 g | 180 W, 3 min. +<br>90 W, 10 - 15 min. | Občas obráťte. |
| | 1 kg | 180 W, 3 min. +<br>90 W, 15 - 25 min. | |
| Suchý koláč, napr. trený | 500 g | 90 W, 10 - 15 min. | Len pre koláče bez polevy, šľahačky alebo krému. Jednotlivé kúsky koláča od seba oddeľte. |
| | 750 g | 180 W, 2 min. +<br>90 W, 10 - 15 min. | |
| Šťavnatý koláč, napr. ovocný alebo tvarohový | 500 g | 180 W, 5 min. +<br>90 W, 15 - 20 min. | Len pre koláče bez polevy, šľahačky alebo krému. |
| | 750 g | 180 W, 10 min. +<br>90 W, 15 - 20 min. | |

**Rozmrazovanie, ohrievanie alebo varenie hlboko zamrazeného jedla**

Hotové jedlo vyberte z obalu. V nádobe vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre sa jedlo ohreje rýchlejšie a rovnomernejšie. Jednotlivé zložky jedla sa môžu líšiť časom potrebným na ich ohriatie.

Nízka vrstva jedla sa varí rýchlejšie ako vrstva vysoká. Rozdeľte preto jedlo v nádobe čo najrovnomernejšie. Potraviny by ste nemali vrstviť na seba.

Jedlo vždy zakryte. Pokiaľ nemôžete nájsť vhodnú pokrievku, použite tanier alebo špeciálnu fóliu určenú na použitie v mikrovlnnej rúre.

Jedlo by ste mali počas úpravy dvakrát až trikrát zamiešať, popr. obrátiť.

Po dokončení ohrievania nechajte jedlo ešte 2 - 5 minút oddýchnuť, aby sa vyrovnala teplota.

Pri vyberaní nádoby používajte vždy chňapku alebo kuchynskú utierku.

Vlastná chuť jedla zostane maximálne zachovaná. Preto nemusíte toľko soliť ani koreniť.

| Rozmrazovanie, ohrievanie alebo varenie hlboko zamrazeného jedla | Hmotnosť | Mikrovlnný výkon a čas rozmrazovania v minútach | Pokyny |
|---|---|---|---|
| Menu, jedlo na tanieri, hotové jedlo | 300-400 g | 600 W, 11 - 15 min. | Vyberte jedlo z obalu a zakryte ho. |
| Polievka | 400-500 g | 600 W, 8 - 13 min. | Zakrytá nádoba. |
| Jedlo z jedného hrnca | 500 g | 600 W, 10 - 15 min | Zakrytá nádoba. |
| | 1 kg | 600 W, 20 - 25 min. | |
| Plátky alebo kúsky mäsa v omáčke, napr. guáš | 500 g | 600 W, 12 - 17 min. | Zakrytá nádoba. |
| | 1 kg | 600 W, 25 - 30 min. | |
| Ryba, napr. kúsky filé | 400 g | 600 W, 10 - 15 min. | Zakrytá nádoba. |
| | 800 g | 600 W, 18 - 23 min. | |
| Prílohy, napr. ryža alebo cestoviny | 250 g | 600 W, 2 - 5 min. | Zakrytá nádoba. Pridajte tekutinu. |
| | 500 g | 600 W, 7 - 10 min. | |
| Zelenina, napr. hrášok, brokolica, mrkva | 300 g | 600 W, 8 - 12 min. | Zakrytá nádoba. Pridajte 1 polievkovú lyžicu vody. |
| | 600 g | 600 W, 13 - 18 min. | |
| Špenát (so smotanou) | 450 g | 600 W, 11 - 16 min. | Nepridávajte vodu. |

**Ohrievanie jedla**

Vyberte hotové jedlo z obalu. V nádobe vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre sa jedlo rýchlejšie a rovnomernejšie ohreje. Jednotlivé zložky jedla sa môžu odlišovať časom potrebným na ich ohriatie.

⚠ Pokiaľ ohrievate tekutiny, nezabudnite vložiť do nádoby lyžičku, aby ste zabránili prehriatiu tekutiny a tzv. skrytému varu. Pri skrytom vare je dosiahnutý bod varu, bez toho aby z tekutiny vystupovali typické bublinky pary. Tekutina sa varí nerovnomerne, pri sebamenšom otrase nádoby však môže náhle vykypieť a vystreknúť. To môže viesť k poraneniam a popáleninám.

Jedlo vždy zakryte. Pokiaľ nemôžete nájsť vhodnú pokrievku, použite tanier alebo špeciálnu fóliu určenú na použitie v mikrovlnnej rúre.

Počas tepelnej úpravy by ste mali jedlo niekoľkokrát zamiešať, popr. obrátiť. Nezabudnite kontrolovať teplotu.

Po ohriatí nechajte jedlo ešte 2 až 5 minút oddýchnuť, aby sa vyrovnala teplota.

Pri vyberaní nádoby používajte vždy chňapku alebo kuchynskú utierku.

| Ohrievanie jedla | Hmotnosť | Mikrovlnný výkon a čas rozmrazovania v minútach | Pokyny |
|---|---|---|---|
| Menu, jedlo na tanieri, hotové jedlo | 350-500 g | 600 W, 4 - 8 min. | Vyberte jedlo z obalu a zakryte ho. |
| Nápoje | 150 ml | 900 W, 1 - 3 min. | Do nádoby vložte lyžičku. Alkoholické nápoje neohrievajte dlho. Občas skontrolujte teplotu. |
| | 300 ml | 900 W, 3 - 4 min. | |
| | 500 ml | 900 W, 4 - 5 min. | |
| Kojenecká výživa, napr. kojenecká fľaša s mliekom | 50 ml | 360 W, ½ - 1 min. | Fľaša bez cumľa a postavte na dno vnútorného priestoru spotrebiča. Po ohriatí obsah vždy dobre pretrepte. Je potrebné skontrolovať teplotu! |
| | 100 ml | 360 W, 1 - 1½ min. | |
| | 200 ml | 360 W, 1 - 2 min. | |
| Polievka 1 miska<br>2 misky<br>4 misky | 175 g | 900 W, 1½ - 2 min. | - |
| | à 175 g | 900 W, 2 - 4 min. | |
| | à 175 g | 900 W, 4 - 6 min. | |
| Plátky alebo kúsky mäsa v omáčke, napr. guláš | 500 g | 600 W, 7 - 10 min. | Zakryte. |
| Jedlo z jedného hrnca | 400 g | 600 W, 5 - 7 min. | Zakrytá nádoba. |
| | 800 g | 600 W, 7 - 10 min. | |
| Zelenina | 150 g | 600 W, 2 - 3 min. | Pridajte trochu tekutiny. |
| | 300 g | 600 W, 3 - 5 min. | |

**Varenie jedla**

Nízka vrstva jedla sa varí rýchlejšie ako vrstva vysoká. Rozdeľte preto jedlo v nádobe čo najrovnomernejšie. Potraviny by ste nemali vrstviť na seba.

Jedlo varte v zakrytej nádobe. Pokiaľ nemôžete nájsť vhodnú pokrievku, použite tanier alebo špeciálnu fóliu určenú na použitie v mikrovlnnej rúre.

Vlastná chuť jedla zostane maximálne zachovaná. Preto nemusíte toľko soliť ani koreniť.

Po dokončení ohrievania nechajte jedlo ešte 2 - 5 minút oddýchnuť, aby sa vyrovnala teplota.

Pri vyberaní nádoby používajte vždy chňapku alebo kuchynskú utierku.

| Varenie jedla | Hmotnosť | Mikrovlnný výkon a čas rozmrazovania v minútach | Pokyny |
|---|---|---|---|
| Popkorn pre mikrovlnnú rúru | 1 sáčok à 100 g | 900 W, | Sáčok s popkornom položte na žiaruvzdorný sklenený tanier a ten postavte na rošt. Po cca 1,5 minúte popkornom zatraste. Dodržiavajte údaje výrobcu uvedené na obale. |
| Čerstvé celé kurča bez drobkov | 1,5 kg | 600 W, 25 - 30 min. | Po uplynutí polovice času tepelnej úpravy obráťte. |
| Čerstvý rybie filé | 400 g | 600 W, 8 - 13 min. | - |
| Čerstvá zelenina | 250 g | 600 W, 6 - 10 min | Zeleninu rozkrájajte na rovnako veľké kúsky. Na 100 g zeleniny pridajte 1 - 2 polievkové lyžice vody. |
| | 500 g | 600 W, 10 - 15 min. | |
| Zemiaky | 250 g | 600 W, 8 - 11 min. | Zemiaky rozkrájajte na rovnako veľké kúsky, na 100 g pridajte 1 - 2 polievkové lyžice vody a zamiešajte. |
| | 500 g | 600 W, 12 - 15 min. | |
| | 750 g | 600 W, 15 - 22 min. | |
| Ryža | 125 g | 600 W, 4 - 6 min. + 180 W, 12 - 15 min. | Pridajte dvojnásobné množstvo tekutiny. Použite vysokú zakrytú nádobu. |
| | 250 g | 600 W, 7 - 9 min. + 180 W, 15 - 20 min. | |
| Sladké jedla, napr. instantný puding | 500 ml | 600 W, 5 - 8 min. | Puding počas prípravy niekoľkokrát metličkou dobre zamiešajte. |
| Ovocie, kompót | 500 g | 600 W, 9 - 12 min. | - |

## Tipy pre mikrovlnnú rúru

| | |
|---|---|
| **Pre pripravované množstvo jedla nemôžete nájsť príslušné údaje týkajúce sa nastavenia.** | Predĺžte alebo skráťte čas tepelnej úpravy podľa nasledujúceho pravidla:<br>Dvojnásobné množstvo = takmer dvojnásobný čas tepelnej úpravy, polovičné množstvo = polovičný čas tepelnej úpravy. |
| **Jedlo je vysušené.** | Nabudúce zvoľte kratší čas tepelnej úpravy alebo nižší mikrovlnný výkon. Jedlo zakryte a pridajte viac tekutiny. |
| **Jedlo nie je po uplynutí času tepelnej úpravy rozmrazené, horúce alebo uvarené.** | Nastavte dlhší čas tepelnej úpravy. Väčšie množstvo jedla alebo vyššie vrstva potrebuje viac času. |
| **Po uplynutí času tepelnej úpravy je jedlo na okraji prehriate, zatiaľ čo v strede ešte nie je hotové.** | Jedlo občas zamiešajte a nabudúce zvoľte nižší výkon a dlhší čas tepelnej úpravy. |
| **Po rozmrazení je hydina (alebo mäso) na povrchu uvarené, zatiaľ čo v strede ešte nie je rozmrazené.** | Nabudúce zvoľte nižší mikrovlnný výkon. Pokiaľ rozmrazujete väčšie množstvo mäsa, niekoľkokrát ho obráťte. |

## Koláče a pečivo

**Pokyny k tabuľkám**

Hodnoty uvedené v tabuľkách platia vždy pre vloženie potravín do studenej rúry na pečenie.

Teplota a čas tepelnej úpravy závisí na množstve a konzistencii cesta, preto sú hodnoty v tabuľkách uvádzané v určitom rozmedzí. Najskôr vyskúšajte nižšiu teplotu, ktorá zaručí rovnomerné zozlatnutie koláča. Pokiaľ je potrebné, nastavte nabudúce vyššiu teplotu.

Dodatočné informácie nájdete v kapitole „Tipy pre pečenie“, ktorá nasleduje za tabuľkami.

Koláčovú formu postavte vždy do stredu roštu.

**Formy pečenia**

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Horúci vzduch =
Horný/dolný ohrev=
Intenzívny ohrev =

| Koláč vo forme | Príslušenstvo | Úroveň | Druh ohrevu | Teplota v °C | Mikrovlnný výkon | Čas pečenia v minútach |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Jednoduchý trený koláč | vencová/ chlebíčková forma | 1 | | 160-180 | 90 W | 30 - 40 |
| Jemný trený koláč, napr. linecký | vencová/ chlebíčková forma | 1 | | 150-170 | - | 60-80 |
| Tortový korpus z treného cesta | tortová forma | 2 | | 160-180 | - | 25-35 |
| Jemný ovocný koláč z treného cesta | tortová/ bábovková forma | 1 | | 160-180 | 90 W | 30-40 |
| Piškotový korpus z 2 vajec | koláčová forma | 1 | | 150-160 | - | 20-25 |
| Piškotová torta zo 6 vajec, predhriatie | tmavá tortová forma | 1 | | 170-180 | - | 30-40 |
| Korpus z krehkého cesta s okrajom | tmavá tortová forma | 1 | | 170-190 | - | 30-40 |
| Ovocná alebo tvarohová torta s podkladom z krehkého cesta* | tmavá tortová forma | 2 | | 160-170 | 180 W | 30-04 |
| Švajčiarsky koláč | tmavá tortová forma | 1 | | 190-200 | - | 40-50 |
| Bábovka | bábovková forma | 1 | | 160-180 | 90 W | 30-40 |
| Orechový koláč | tmavá tortová forma | 1 | | 170-180 | 90 W | 35-45 |
| Pizza, tenké cesto, málo oblohy** | guľatý plech na pizzu | 1 | | 220-240 | - | 15-20 |
| Pikantný koláč | tmavá tortová forma | 1 | | 180-200 | - | 50-60 |

* Upečený koláč nechajte cca 20 minút vychladnúť v rúre.
** Predhrejte rúru.

Horný/dolný ohrev=
Horúci vzduch 3D=
Horúci vzduch =
Intenzívny ohrev =

| Koláč na plech | Príslušenstvo | Úroveň | Druh ohrevu | Teplota v °C | Mikrovlnný výkon | Čas pečenia v minútach |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Trené cesto so suchou oblohou | univerzálna panvica | 2 | | 160-180 | - | 25-35 |
| Trené cesto so suchou oblohou | univerzálna panvica + smaltovaný plech na pečenie* | 1<br>3 | | 150-170 | - | 40-50 |
| Trené cesto so šťavnatou oblohou (ovocie) | univerzálna panvica | 1 | | 160-180 | 90 W | 30-40 |
| Kysnuté cesto so suchou oblohou | univerzálna panvica | 2 | | 170-190 | - | 35-45 |
| Kysnuté cesto so suchou oblohou | univerzálna panvica + smaltovaný plech na pečenie* | 1<br>3 | | 160-180 | - | 50-60 |
| Kysnuté cesto so šťavnatou oblohou (ovocie) | univerzálna panvica | 2 | | 170-190 | - | 45-55 |
| Kysnuté cesto so šťavnatou oblohou (ovocie) | univerzálna panvica + smaltovaný plech na pečenie* | 1<br>3 | | 160-180 | - | 50-60 |
| Krehké cesto so suchou oblohou | univerzálna panvica | 2 | | 160-180 | - | 25-35 |
| Krehké cesto so suchou oblohou | univerzálna panvica + smaltovaný plech na pečenie* | 1<br>3 | | 160-180 | - | 30-40 |
| Krehké cesto so šťavnatou oblohou (ovocie) | univerzálna panvica | 1 | | 160-180 | - | 50-60 |
| Švajčiarsky koláč | univerzálna panvica | 1 | | 190-200 | - | 40-50 |
| Piškótová roláda, predhriatie | univerzálna panvica | 2 | | 170-190 | - | 10-20 |
| Vianočka (500 g múky) | univerzálna panvica | 2 | | 160-180 | - | 40-50 |
| Štola (500 g múky) | univerzálna panvica | 2 | | 150-170 | - | 60-70 |
| Štola (1 kg múky) | univerzálna panvica | 2 | | 140-150 | - | 65-75 |
| Sladký závin | univerzálna panvica | 1 | | 190-210 | 180 W | 30-40 |

| Koláč na plech | Príslušenstvo | Úroveň | Druh ohrevu | Teplota v °C | Mikrovlnný výkon | Čas pečenia v minútach |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pizza | univerzálna panvica | 1 | | 210-230 | - | 25-35 |
| Pizza | univerzálna panvica + smaltovaný plech na pečenie* | 1<br>3 | | 190-200 | - | 40-50 |
| Odpaľované cesto, predhriatie | univerzálna panvica | 2 | | 220-240 | - | 15-20 |

* Smaltovaný plech na pečenie obdržíte ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanom obchode.

Horný/dolný ohrev=
Horúci vzduch 3D=

| Drobné pečivo | Príslušenstvo | Úroveň | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas pečenia v minútach |
|---|---|---|---|---|---|
| Cukrovinky | univerzálna panvica | 2 | | 150-170 | 20-30 |
| Cukrovinky | univerzálna panvica +smaltovaný plech na pečenie* | 1<br>3 | | 140-160 | 30-40 |
| Makrónky | univerzálna panvica | 2 | | 120-140 | 35-45 |
| Makrónky | univerzálna panvica +smaltovaný plech na pečenie* | 1<br>3 | | 110-130 | 40-50 |
| Bezé | univerzálna panvica | 2 | | 80-100 | 90-110 |
| Muffiny | plech na muffiny na rošte | 2 | | 160-180 | 35-45 |
| Muffiny | po 1 plechu na muffiny na univerzálnu panvicu + rošt | 1<br>3 | | 140-160 | 50-60 |
| Pečivo z odpaľovaného cesta | univerzálna panvica | 2 | | 200-220 | 30-40 |
| Pečivo z lístkového cesta | univerzálna panvica | 2 | | 170-190 | 25-35 |
| Pečivo z lístkového cesta | univerzálna panvica +smaltovaný plech na pečenie* | 1<br>3 | | 170-190 | 30-40 |
| Pečivo z kysnutého cesta | univerzálna panvica | 2 | | 200-220 | 20-30 |

* Smaltovaný plech na pečenie obdržíte ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanom obchode.

Horný/dolný ohrev= 
Horúci vzduch =

Predhrejte vnútorný priestor rúry na pečenie.

| Chlieb a húsky | Príslušenstvo | Úroveň | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas pečenia v minútach |
|---|---|---|---|---|---|
| Kysnutý chlieb (1 kg múky) | univerzálna panvica | 2 | | 300 + 170 | 10 15 - 25 |
| Kvasnicový chlieb (1,2 kg múky) | univerzálna panvica | 2 | | 300 + 170 | 10 40 - 50 |
| Chlebová placka | univerzálna panvica | 2 | | 220-240 | 15-20 |
| Húsky | univerzálna panvica | 2 | | 200-220 | 20-30 |
| Sladké húsky z kysnutého cesta | univerzálna panvica | 2 | | 190-210 | 15-25 |

## Tipy pre pečenie

| | |
|---|---|
| **Chcete piecť podľa vlastného receptu.** | Orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľkách. |
| **Chcete použiť formu na pečenie zo silikónu, skla, umelej hmoty alebo keramiky.** | Forma musí byť žiaruvzdorná do 250 °C. V týchto formách koláče toľko nezozlatnú. Pokiaľ ku konvenčnému ohrevu zapnete ešte mikrovlnný výkon, skrátite tak čas pečenia oproti údajom v tabuľke. |
| **Ako zistíte, či je koláč prepečený.** | Asi 10 minút pred koncom času pečenia uvedenej v recepte pichnite drevenú špajľu do najvyššieho miesta koláča. Pokiaľ špajľa zostane suchá, koláč je hotový. |
| **Koláč sa zosunul.** | Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte teplotu o 10 stupňou nižšiu Pri miešaní cesta dodržiavajte čas uvedený v recepte. |
| **Koláč je v strede vyšší než na okraji.** | Nevymazávajte okraje tortovej formy. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom. |
| **Koláč je na povrchu veľmi tmavý.** | Zvoľte nižšiu teplotu a pečte koláč o niečo dlhšie. |
| **Koláč je veľmi suchý.** | Hotový koláč poprepichujte špáradlom a pokvapkajte ovocnou šťavou alebo alkoholom. Nabudúce zvýšte teplotu o 10 stupňov a skráťte čas pečenia. |
| **Chlieb alebo koláč (napr. syrový koláč) dobre vyzerá, ale vo vnútri je mazľavý (mastný, so zvyškami vody).** | Nabudúce použite menej tekutiny a pečte koláč pri nižšej teplote o niečo dlhšie. Pri koláčoch so šťavnatou oblohou predpečte najskôr korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhanou húskou a až potom ho obložte. Postupujte podľa receptu a dodržiavajte uvedený čas pečenia. |

| | |
|---|---|
| **Koláč sa nedá vyklopiť z formy.** | Po upečení nechajte koláč ešte 5 až 10 minút vychladnúť, potom sa dá jednoduchšie vyklopiť. V opačnom prípade uvoľnite okraje koláča opatrne nožom. Koláč obráťte a formu niekoľkokrát zakryte mokrou utierkou. Nabudúce formu dobre vymažte a vysypte strúhankou. |
| **Premerali ste Vašim vlastným teplomerom teplotu rúry na pečenie a zistili ste odchýlku.** | Výrobca meria teplotu rúry na pečenie so skúšobným roštom po uplynutí stanoveného času v strede vnútorného priestoru. Každá nádoba a každá časť príslušenstva ovplyvňujú nameranú hodnotu, takže pri každom vlastnom meraní zistíte odchýlku. |
| **Medzi formou a roštom vznikaj iskry.** | Uistite sa, že je forma čistá. Zmeňte jej polohu vo vnútornom priestore rúry na pečenie. Pokiaľ to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlnného výkonu. Čas pečenia sa potom predĺži. |

## Pečenie a grilovanie

**Pokyny k tabuľkám**

Teplota a čas tepelnej úpravy závisí na akosti a množstve jedla. Preto je v tabuľkách uvedené rozmedzie. Začnite s nižšou hodnotou a pokiaľ je potrebné, tak ju zvýšte.

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

**Nádoby**

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

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

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

**Pokyny na pečenie**

Na pečenie mäsa a hydiny používajte vysokú formu na pečenie.

Preskúšajte, či sa Vaša nádoba vojde do vnútorného priestoru rúry na pečenie. Nádoba by nemala byť veľká.

Mäso: Ku mäsu pridajte trochu tekutiny. Ku dusenému mäsu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Po uplynutí polovice času tepelnej úpravy kúsky mäsa obráťte. Hotové mäso nechajte ešte 10 minút oddýchnuť vo vypnutej, rúre na pečenie. Tak lepšie vynikne chuť šťavy z mäsa.

Hydina: Kúsky mäsa obráťte po uplynutí ⅔ času tepelnej úpravy.

**Pokyny ku grilovaniu**

Grilujte vždy v zavretej rúre a nepredhrievajte ju.

Grilujte kúsky pokiaľ možno rovnakej veľkosti a hrúbky. Steaky by mali byť najmenej 2 až 3 cm hrubé. Tak rovnomerne zozlatnú a zostanú pekne šťavnaté. Steaky osoľte až po grilovaní.

Grilované kúsky obracajte pomocou grilovacích kliešti. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude suché.

Tmavé mäso, napr. hovädzie, rýchlejšie zozlatne ako biele mäso teľacie alebo bravčové. Grilované kúsky z bieleho mäsa alebo ryby sú často na povrchu len svetlé a hnedé, vo vnútri ale napriek tomu prepečené a šťavnaté.

Grilovacie ohrievacie teleso sa neustále zapína a vypína. To je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí na nastavenom grilovanom stupni.

**Pokyny ku duseniu**

Pri dusení rýb používajte nádobu s pokrievkou.

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

**Hovädzie mäso**

Hovädzie dusené mäso obráťte po uplynutí ⅓ a ⅔ času tepelnej úpravy. Hotové mäso nechajte ešte cca 10 minút stáť.

Hovädzí filet a roastbeef obráťte po uplynutí polovice času tepelnej úpravy. Hotové mäso nechajte ešte cca 10 minút stáť.

Steaky obráťte po uplynutí ⅔ času tepelnej úpravy.

Horný/dolný ohrev= 
Veľkoplošný gril = 

| | **Príslušenstvo** | **Úroveň** | **Druh ohrevu** | **Teplota v °C grilovací stupeň** | **Mikrovlnný výkon** | **Čas tepelnej úpravy v minútach** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dusené hovädzie mäso, cca 1 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 190-210 | - | 120-140 |
| Dusené hovädzie mäso, cca1,5 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 180-200 | - | 140-160 |

| | Príslušenstvo | Úroveň | Druh ohrevu | Teplota v °C grilovací stupeň | Mikrovlnný výkon | Čas tepelnej úpravy v minútach |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dusené hovädzie mäso, cca 2 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 170-190 | - | 160-180 |
| Hovädzí filet stredne prepečený, cca 1 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 180-200 | 90 W | 40-30 |
| Hovädzí filet stredne prepečený, cca 1,5 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 200-220 | 90 W | 45-55 |
| Roastbeef stredne prepečený, cca 1 kg | odkrytá nádoba, rošt | 1 | | 240-260 | 180 W | 30-40 |
| Steaky stredne prepečené, 3 cm silné | univerzálna panvica + rošt | 1<br>3 | | 3 | - | 1. strana: cca 10 - 15<br>2. strana: cca 5 - 10 |

**Teľacie mäso**

Teľacie mäso a teľacie koleno obráťte po uplynutí polovice času tepelnej úpravy. Nakoniec nechajte ešte cca 10 minút stáť.

Horúci vzduch =
Cirkulačný gril =

| | Príslušenstvo | Úroveň | Druh ohrevu | Teplota v °C grilovací stupeň | Mikrovlnný výkon | Čas tepelnej úpravy v minútach |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Teľacie mäso, cca 1 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 210-220 | 90 W | 60-70 |
| Teľacie mäso, cca 1,5 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 200-210 | 90 W | 70-80 |
| Teľacie mäso, cca 2 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 190-200 | 90 W | 80-100 |
| Teľacie koleno, cca 1,5 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 190-200 | - | 120-130 |

**Bravčové mäso**

Suché bravčové mäso bez kože obráťte po uplynutí polovice času tepelnej úpravy. Nakoniec nechajte cca 10 minút stáť.

Mäso s kožou položte do nádoby kožou hore. Kožu nadrežte. Mäso neobracajte. Nakoniec nechajte cca 10 minút stáť.

Bravčový filet a údené mäso neobracajte. Nakoniec nechajte cca 5 minút stáť.

Steaky zo šije obráťte po uplynutí ⅔ času tepelnej úpravy.

Cirkulačný gril =
Veľkoplošný gril =

| | Príslušenstvo | Úroveň | Druh ohrevu | Teplota v °C grilovací stupeň | Mikrovlnný výkon | Čas tepelnej úpravy v minútach |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Mäso bez kože (napr. šija), cca 750 g | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 220-240 | 180 W | 40-50 |
| Mäso s kožou (napr. pliecko), cca 1,5 kg | odkrytá nádoba, rošt | 1 | | 180-200 | - | 150 |
| Mäso s kožou (napr. pliecko), cca 2 kg | odkrytá nádoba, rošt | 1 | | 170-190 | - | 180 |
| Bravčový filet, cca 500 g | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 210-230 | 90 W | 20-25 |
| Suché bravčové mäso, cca 1 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 210-230 | 90 W | 50-60 |
| Suché bravčové mäso, cca 1,5 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 200-220 | 90 W | 70-80 |
| Suché bravčové mäso, cca 2 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 190-210 | 180 W, 10 min. + 90 W, 75 - 85 min. | 85-95 |
| Údené mäso s kosťou, cca 1 kg | odkrytá nádoba, rošt | 1 | - | - | 360 W | 45-50 |
| Steaky zo šije, 2 cm hrubé | univerzálna panvica + rošt | 1<br>3 | | 2 | - | 1. strana: cca 15 - 20<br>2. strana: cca 10 - 15 |

**Jahňacie mäso a zverina**

Jahňacie mäso a zverinu obráťte po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

Cirkulačný gril =
Horný/dolný ohrev=

| | Príslušenstvo | Úroveň | Druh ohrevu | Teplota v °C grilovací stupeň | Mikrovlnný výkon | Čas tepelnej úpravy v minútach |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Jahňací chrbát s kosťou, cca 1 kg | odkrytá nádoba, rošt | 1 | | 190-210 | - | 40-50 |
| Jahňacie stehno bez kosti, cca 1,5 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 180-200 | - | 90-100 |
| Srňací chrbát s kosťou, cca 1 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 210-220 | - | 40-50 |
| Srňacie stiehno bez kosti, cca 1,5 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 180-190 | - | 105-120 |
| Mäso z diviaka, cca 1,5 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 200-220 | - | 100-110 |
| Mäso z jeleňa, cca 1,5 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 200-220 | - | 90-100 |
| Králik, cca 1,5 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 200-220 | 90 W | 25-35 |

Sekanú nechajte nakoniec ešte cca 10 stáť.

Údeniny obráťte po uplynutí ⅔ času tepelnej úpravy.

Cirkulačný gril =
Veľkoplošný gril =

| | Príslušenstvo | Úroveň | Druh ohrevu | Teplota v °C grilovací stupeň | Mikrovlnný výkon | Čas pečenia v minútach |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Sekaná z cca 1 kg mäsa | odkrytá nádoba, rošt | 1 | | 170-190 | 600 W + 180 W | 10 min. + 40 - 50 min. |

| | Príslušenstvo | Úroveň | Druh ohrevu | Teplota v °C grilovací stupeň | Mikrovlnný výkon | Čas tepelnej úpravy v minútach |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Údeniny na grilovanie, 4 - 6 ks, à cca 150 g | univerzálna panvica + rošt | 1<br>3 | | 3 | - | 1. strana: cca 10 - 15<br>2. strana: cca 5 - 10 |

Celé kurča, kuracie prsia a mladú morku položte prsiami nadol. Po uplynutí ⅔ času tepelnej úpravy obráťte.

Bažanta položte prsiami nadol. Po uplynutí ⅔ času tepelnej úpravy obráťte a nastavte mikrovlnný výkon na 180 W.

Kuracie polky a časti kurčaťa položte kožou smerom hore. Neobracajte.

Kačku a hus obráťte po uplynutí ⅓ a ⅔ času tepelnej úpravy.

Kačacie a husie prsia položte kožou smerom dole. Po uplynutí polovice času tepelnej úpravy obráťte.

Husie stehná obráťte po uplynutí polovice času tepelnej úpravy. Kožu prepichnite.

Morčaciu rolku obráťte po uplynutí ⅔ času tepelnej úpravy.

Morčacie prsia a vrchné stehna položte kožou smerom dole. Po uplynutí ⅔ času tepelnej úpravy obráťte.

Cirkulačný gril =
Veľkoplošný gril =
Horúci vzduch =
Horný/dolný ohrev=

| | Príslušenstvo | Úroveň | Druh ohrevu | Teplota v °C grilovací stupeň | Mikrovlnný výkon | Čas tepelnej úpravy v minútach |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celé kurča, cca 1,2 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 230-250 | 360 W | 25-35 |
| Celý bažant | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 200-220 | 360 W<br>180 W | 30<br>15 - 25 |

| | Príslušenstvo | Úroveň | Druh ohrevu | Teplota v °C grilovací stupeň | Mikrovlnný výkon | Čas tepelnej úpravy v minútach |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Kurča, polky, po 500 g | odkrytá nádoba, rošt | 1 | | 180-200 | 360 W | 30-35 |
| Kuracie časti, cca 800 g | odkrytá nádoba, rošt | 1 | | 190-210 | 360 W | 30-35 |
| Kuracie časti, cca 1,5 kg | odkrytá nádoba, rošt | 1 | | 190-210 | 360 W | 35-40 |
| Kuracie prsia, cca 500 g | odkrytá nádoba, rošt | 1 | | 190-210 | 180 W | 25-30 |
| Kačka, celá, 1,5 - 1,7 kg | univerzálna panvica | 1 | | 170-190 | 180 W | 60-80 |
| Kačacie prsia, celé, 2 ks po 300 - 400 g | rošt + univerzálna panvica* | 2<br>1 | | 3 | 90 W | 18-22 |
| Hus, celá, 3 - 3,5 kg | univerzálna panvica | 1 | | 170-190 | 180 W | 80-90 |
| Husacie prsia, 2 ks à 500 g | rošt + univerzálna panvica* | 2<br>1 | | 210-230 | 90 W | 20-25 |
| Husie stehná, 4 ks cca 1,5 kg | rošt + univerzálna panvica* | 2<br>1 | | 170-190 | 180 W | 30-40 |
| Mladá morka, celá, cca 3 kg | univerzálna panvica | 1 | | 170-180 | 180 W | 60-70 |
| Morčacia rolka, cca 1,5 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 190-200 | 180 W | 60-70 |
| Morčacie prsia, cca 1 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 200-210 | - | 80-90 |
| Morčacie horné stehná, cca 1,3 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 210-230 | 360 W | 45-50 |

* Do univerzálnej panvice pridajte 50 ml vody.

Pokiaľ grilujete celú rybu, napr. pstruha, položte ho do stredu roštu.

Celú dusenú rybu upravujte v pozícii plávania, tj. chrbtovou plutvou hore.

Maloplošný gril =
Veľkoplošný gril =

| | **Príslušenstvo** | **Úroveň** | **Druh ohrevu** | **Teplota v °C grilovací stupeň** | **Mikrovlnný výkon** | **Čas tepelnej úpravy v minútach** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Grilovaná celá ryba, napr. pstruh, cca 300 g | univerzálna panvica + rošt* | 1<br><br>3 | | 2 | - | 1. strana: cca 10 - 15<br>2. strana: cca 8 - 12 |
| Rybia fašírka, napr. losos, 3 cm hrubá | univerzálna panvica + rošt* | 1<br><br>3 | | 3 | - | 1. strana: cca 10 - 12<br>2. strana: cca 8 - 12 |
| Grilovaná celá ryba, 2 - 3 ks, à 300 g | univerzálna panvica + rošt* | 1<br><br>3 | | 2 | - | 1. strana: cca 10 - 15<br>2. strana: cca 10 - 15 |
| Dusená celá ryba, cca 1 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | - | - | 600 W | 10-15 |
| Dusená celá ryba, cca 1,5 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | - | - | 600 W<br>360 W | 10 - 15<br>5 - 10 |
| Dusená celá ryba, cca 2 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | - | - | 600 W<br>360 W | 15 - 20<br>10 - 15 |
| Dusený rybí filet, napr. morský losos, cca 800 g | zakrytá nádoba, rošt | 1 | - | - | 600 W | 9-14 |

* Rošt predtým potrite olejom.

## Tipy pre pečenie a grilovanie

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

## Nákypy, gratinované jedlo a toasty

Hodnoty v tabuľkách platia pre vloženie jedla do studenej rúry na pečenie.

Pre nákypy a gratinované jedlo používajte väčšiu, plytkú nádobu. V úzkych, vysokých nádobách jedlo potrebuje viac času a na povrchu zhnedne.

Nákypom naplňte nádobu vhodnú na použitie v mikrovlnnej rúre a položte ju na rošt.

Nákypy a gratinované jedlo nechajte ešte 5 minút dôjsť vo vypnutej rúre na pečenie.

Pre nákypy, gratinované zemiaky a lasagne používajte nákypovú formu vysokú 4 až 5 cm.

Suflé vložte do formičiek alebo do vysokej nákypovej formy. Predhrejte rúru na pečenie.

Zapečené toasty:
Položte 4 ks vedľa seba do stredu univerzálnej panvice.
12 ks rovnomerne rozprestrite do univerzálnej panvice.

Cirkulačný gril =
Horúci vzduch =
Horný/dolný ohrev=
Maloplošný gril =
Veľkoplošný gril =

| **Nákypy, gratinované jedlo, toasty** | **Príslušenstvo** | **Úroveň** | **Druh ohrevu** | **Teplota v °C grilovací stupeň** | **Mikrovlnný výkon** | **Čas tepelnej úpravy v minútach** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Sladký nákyp, cca 1,5 kg | zakrytá nádoba, rošt | 1 | | 140-160 | 360 W | 25-35 |
| Suflé | odkrytá nádoba, rošt | 1 | | 160-180 | - | 40-45 |
| Suflé v formičkách | rošt | 1 | | 200-210 | - | 12-17 |
| Cestovinový nákyp, cca 1 kg | odkrytá nádoba, rošt | 1 | | 140-160 | 600 W | 20-30 |
| Lasagne, cca 2 kg | odkrytá nádoba, rošt | 2 | | 180-200 | 600 W | 20-30 |
| Gratinované zemiaky zo syrových prísad, cca 1,1 kg | odkrytá nádoba, rošt | 1 | | 170-190 | 600 W | 20-25 |
| Zapečený toast, 4 ks | univerzálna panvica | 2 | | 3 | - | 8-13 |
| Zapečený toast, 12 ks | univerzálna panvica | 2 | | 3 | - | 9-14 |

## Hotové jedlo

Dodržiavajte prosím údaje výrobcu na obale.

Hodnoty uvedené v tabuľkách platia pre vloženie jedla do studenej rúry na pečenie.

Hranolčeky, krokety a rösti neukladajte na seba.

Rybie prsty, kuracie nuggety a zeleninové palacinky obráťte po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

Tortu so šľahačkou postavte bez príslušenstva na dno rúry na pečenie, úroveň 0.

Horný/dolný ohrev=
Horúci vzduch =
Cirkulačný gril =

| | Príslušenstvo | Úroveň | Druh ohrevu | Teplota v °C grilovací stupeň | Mikrovlnný výkon | Čas tepelnej úpravy v minútach |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pizza (tenké cesto) | univerzálna panvica | 1 | | 210-230 | - | 20-25 |
| Pizza (hrubé cesto) | univerzálna panvica | 2 | | 200-220 | 90 W | 15-25 |
| Minipizza | univerzálna panvica | 1 | | 210-230 | - | 15-20 |
| Pizza bageta | univerzálna panvica | 2 | | 180-190 | - | 15-20 |
| Hranolčeky | univerzálna panvica | 1 | | 220-230 | - | 20-25 |
| Krokety | univerzálna panvica | 1 | | 200-220 | - | 25-35 |
| Rösti, plnené zemiakové taštičky | univerzálna panvica | 2 | | 200-220 | - | 25-35 |
| Húsky, bagety | rošt | 2 | | 200-220 | - | 15-20 |
| Praclíky | univerzálna panvica* | 2 | | 190-210 | - | 20-25 |
| Predpečené húsky alebo bagety | rošt | 2 | | 140-150 | - | 12-15 |
| Rybie prsty | univerzálna panvica | 2 | | 190-210 | 180 W | 10-15 |
| Kuracie nuggety | univerzálna panvica | 2 | | 190-210 | 360 W | 15-20 |

| | Príslušenstvo | Úroveň | Druh ohrevu | Teplota v °C grilovací stupeň | Mikrovlnný výkon | Čas tepelnej úpravy v minútach |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Zeleninové palacinky | univerzálna panvica | 2 | | 200-220 | 180 W | 15-25 |
| Závin | univerzálna panvica | 2 | | 200-220 | 90 W | 20-25 |
| Lasagne | rošt | 2 | | 200-210 | 180 W | 18-23 |
| Torta so šľahačkou | - | 0 | | 30 | - | 120-150 |

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

## Mierne pečenie

Mierne pečenie, nazývané taktiež pečenie pri nízkej teplote, je ideálna metóda tepelnej úpravy pre všetky jemné kúsky mäsa, ktoré majú byť upečené do ružova alebo presne podľa Vašej chuti. Mäso zostane veľmi šťavnaté a získa jemnú maslovú chuť. Pretože čas prípravy pri miernom pečení je podstatne dlhší, máte dostatok priestoru pri plánovaní menu. Miernče pečené mäso sa dá bez problémov udržovať teplé.

## Nastavenie mierneho pečenia

Používajte plytké nádoby, napr. servírovací podnos z porcelánu alebo sklenený pekáč s pokrievkou.
Zakrytú nádobu vždy postavte na rošt na úroveň 1.

1. Zvoľte mierne pečenie a nastavte teplotu medzi 70 a 100 °C. Predhrejte vnútorný priestor rúry na pečenie a nahrejte pritom nádobu.
2. Zohrejte trochu tuku v panvici. Mäso prudko opečte zo všetkých strán, aj na koncoch, a vložte hneď do nahriatej nádoby.
3. Nádobu postavte do vnútorného priestoru rúry na pečenie a nechajte dopiecť.

**Pokyny:**

- Používajte iba čerstvé, nezávadné mäso. Starostlivo odstráňte šľachy a tukové okraje. Tuk dodáva pri miernom pečení mäsu silnú vlastnú príchuť.
- Pre mierne pečenie sú vhodné všetky jemné časti hovädzieho, bravčového, teľacieho a jahňacieho mäsa, diviny a hydiny. Čas opečenia a dovarenia sa riadi veľkosťami kúskov mäsa.
- Mäso opekajte prudko a dostatočne dlho, taktiež na koncoch.
- Na preskúšanie, či je mäso dovarené, používajte teplomer na mäso. Teplota jadra 60 °C by mala byť dodržaná aspoň 30 minút.
- Môžete pripravovať mäso aj v otvorenej nádobe, čas tepelnej úpravy sa však predĺži.
- Nemusíte obracať ani väčšie kúsky.
- Po miernom pečené môžete mäso hneď rozkrájať, nemusíte ho nechať stáť.
- Vďaka špeciálnej metóde tepelnej úpravy je mäso vo vnútri stále ružové. Neznamená to však, že by bolo surové alebo málo prepečené.

**Šetrné dovarenie**

Používajte nádoby s vhodnou pokrievkou, napr. sklenený pekáč. Pekáč postavte na rošt.

Mierne pečenie =

| | Úroveň | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas tepelnej úpravy v minútach |
|---|---|---|---|---|
| **Hydina** | | | | |
| Morčacie prsia | 1 | | 80 | 240-270 |
| Kačacie prsia bez kože | 1 | | 80 | 110-140 |
| **Hovädzie mäso** | | | | |
| Hovädzie mäso (napr. bok) | 1 | | 80 | 270-300 |
| Hovädzí filet | 1 | | 80 | 150-180 |

| | Úroveň | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas tepelnej úpravy v minútach |
|---|---|---|---|---|
| Roastbeef | 1 | | 80 | 180-220 |
| Hovädzie steaky, 3 cm hrubé | 1 | | 80 | 70-100 |
| **Teľacie mäso** | | | | |
| Teľacie mäso (napr. horná polovica panvy) | 1 | | 80 | 180-220 |
| Teľací filet | 1 | | 80 | 80-100 |
| **Bravčové mäso** | | | | |
| Bravčové mäso (napr. sviečková) | 1 | | 80 | 180-210 |
| Bravčový filet | 1 | | 80 | 140-170 |
| **Jahňacie mäso** | | | | |
| Jahňací filet | 1 | | 80 | 40-70 |

## Tipy pre mierne pečenie

| | |
|---|---|
| **Mierne pečené mäso nie je tak horúce ako tradične upečené mäso.** | Aby mäso tak rýchlo nevychladlo, nahrejte taniere a omáčky podávajte veľmi horúce. |
| **Chcete udržať mierne pečené mäso teplé.** | Po ukončení mierneho pečenia nastavte teplotu späť na 70 °C. Malé kúsky mäsa si udržia svoju teplotu až 45 minút, veľké kúsky až dve hodiny. |

# Testovacie jedlo

Skúšobné inštitúty skúšajú kvalitu a funkčnosť kombinovaných rúr na pečenie s integrovaným mikrovlnným výkonom na základe nasledujúceho jedla.

Podľa noriem EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 a EN 60350.

**Rozmrazovanie v mikrovlnnej rúre**

| **Jedlo** | **Mikrovlnný výkon a čas tepelnej úpravy v minútach** | **Pokyn** |
|---|---|---|
| Mäso | 180 W, 5 min.<br>+ 90 W, 10 - 15 min. | Položte formu zn. Pyrex Ø 22 cm na rošt, úroveň 1. Približne po 10 minútach odstráňte rozmrazené mäso. |

**Varenie v mikrovlnnej rúre**

| **Jedlo** | **Mikrovlnný výkon a čas tepelnej úpravy v minútach** | **Pokyny** |
|---|---|---|
| Žĺtkové mlieko | 360 W, 10 min.<br>+ 180 W, 20 - 25 min. | Postavte formu zn. Pyrex na rošt, úroveň 1. |
| Piškót | 600 W, 8 - 10 min. | Postavte formu zn. Pyrex Ø 22 cm na rošt, úroveň 1. |
| Sekaná | 600 W, 20 - 25 min. | Postavte formu zn. Pyrex na rošt, úroveň 1. |

**Varenie s kombináciou konvenčného ohrevu a mikrovlnného výkonu**

Cirkulačný gril =
Horný/dolný ohrev=

| **Jedlo** | **Mikrovlnný výkon a čas tepelnej úpravy v minútach** | **Druh ohrevu** | **Teplota v °C** | **Pokyny** |
|---|---|---|---|---|
| Gratinované zemiaky | 600 W, 20 - 25 min. | | 170-190 | Postavte formu zn. Pyrex Ø 22 cm na rošt, úroveň 1. |
| Koláč | 180 W, 15 - 20 min. | | 180-200 | Postavte formu zn. Pyrex Ø 22 cm na rošt, úroveň 1. |
| Kurča* | 360 W, 30 - 35 min. | | 200-220 | Po uplynutí 15 minút obráťte. |

* Zasuňte rošt na úroveň 2 a univerzálnu panvicu na úroveň 1.

**Pečenie**

Hodnoty v tabuľke platia pre vloženie jedla do studenej rúry na pečenie.

Uzavretý jablčný koláč:
Tmavé tortové formy postavte vedľa seba.

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

| | **Nádoby a pokyny** | **Úroveň** | **Druh ohrevu** | **Teplota v °C** | **Čas pečenia v minútach** |
|---|---|---|---|---|---|
| Striekané pečivo | univerzálna panvica | 2 |  | 160-180 | 20-30 |
| | univerzálna panvica | 2 | | 150-170 | 20-30 |
| | univerzálna panvica* + smaltovaný plech na pečenie** | 1<br>3 | | 140-150 | 30-40 |
| Malé koláčiky | univerzálna panvica | 2 |  | 160-180 | 25-35 |
| | univerzálna panvica | 2 | | 140-160 | 25-35 |
| Malé koláčiky | univerzálna panvica* + smaltovaný plech na pečenie** | 1<br>3 | | 160-180 | 35-45 |
| Vodový piškót | tortová forma na rošte | 1 |  | 160-170 | 30-40 |
| Kysnutý koláč na plech | univerzálna panvica | 2 |  | 170-190 | 45-55 |
| | univerzálna panvica* + smaltovaný plech na pečenie** | 1<br>3 | | 160-180 | 50-60 |
| Uzavretý jablčný koláč | 2 tortové formy Ø 20 cm na roštu | 2 |  | 170-190 | 70-90 |

* Pri pečení na dvoch úrovniach zasuňte smaltovaný plech vždy nad univerzálnu panvicu.
** Smaltovaný plech obdržíte ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanom obchode.

**Grilovanie**

Veľkoplošný gril = 

| **Jedlo** | **Príslušenstvo** | **Úroveň** | **Druh ohrevu** | **Grilovací stupeň** | **Čas tepelnej úpravy v minútach** |
|---|---|---|---|---|---|
| Zozlatnutie toastu* | rošt | 3 | | 3 | 12 |
| Beefburger 12 ks** | rošt a univerzálna panvica | 3<br>1 | | 3 | 30 |

* Predhrejte 5 minút.
** Po uplynutí polovice času tepelnej úpravy obráťte.

# Akrylamid v potravinách

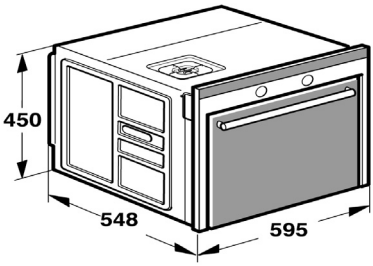
**Ktorého jedla sa to týka?** Akrylamid vzniká predovšetkým v jedlách pripravovaných z obilia alebo zemiakov pri vysokej teplote. To sa týka napr. zemiakových lupienkov, hranolčekov, toastov, húsiek, chleba a jemného pečiva ako sú sušienky, perník alebo spekulatius (pečivo z krehkého cesta s korením, mandľami alebo maslom).

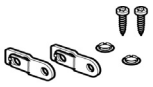
| | **Tipy pre zníženie obsahu akrylamidu v jedle** |
|---|---|
| **Všeobecne** | Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší.<br>Jedlo pečte dozlatista, nie veľmi dohneda.<br>Väčšie a hrubšie pečivo obsahuje menej akrylamidu. |
| **Pečenie** | Horný/dolný ohrev max. 200 °C, horúci vzduch 3D alebo horúci vzduch max. 180 ºC. |
| **Cukrovinky** | Horný/dolný ohrev max 190 °C, horúci vzduch 3D alebo horúci vzduch max. 170 °C. Potretie pečiva vajcom alebo žĺtkom zmierni tvorbu akrylamidu. |
| **Hranolčeky do rúry** | Hranolčeky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve.<br>Pečte vždy minimálne 400 g/plech, aby ste zabránili vysušeniu. |

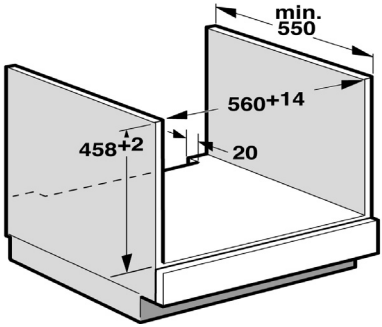
Montážny návod

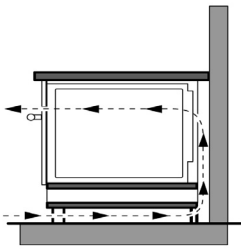
# HB 86K572
# HB 86K672

# 1

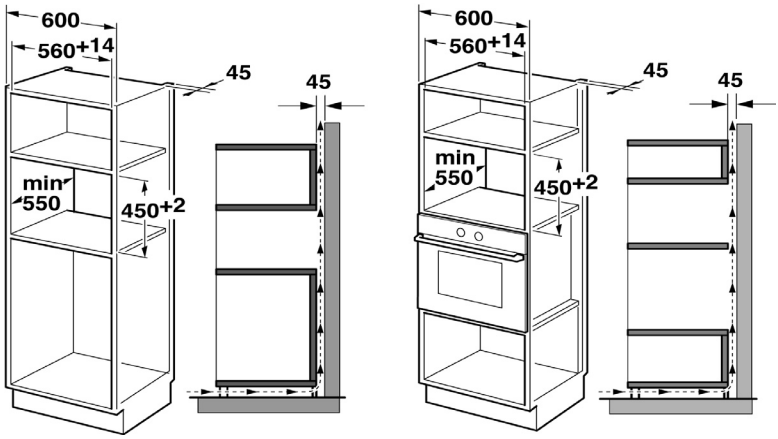


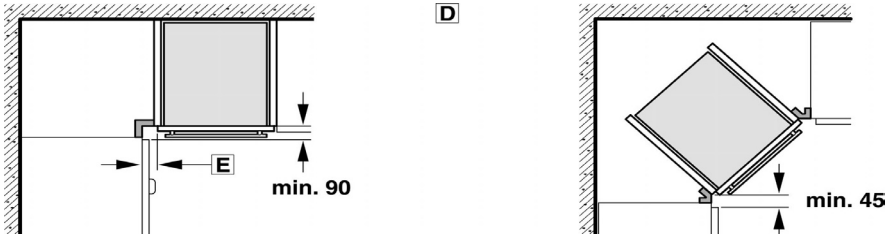


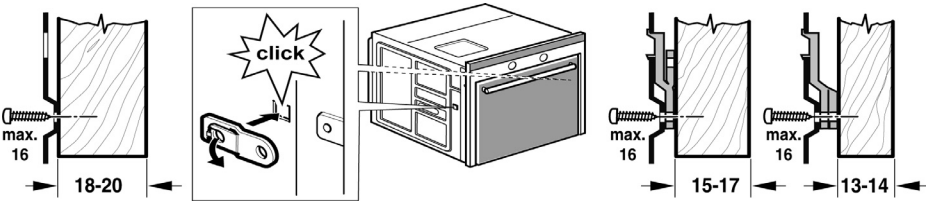
## 2


600
560+14
45
45
min
550
450+2
600
560+14
45
45
min
550
450+2

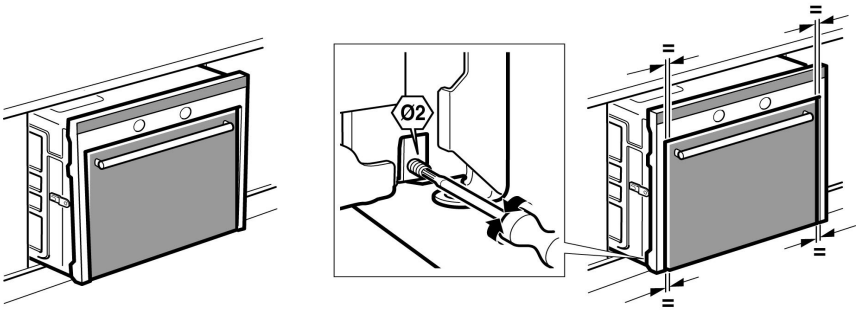
## 3


E
min. 90
D
min. 45

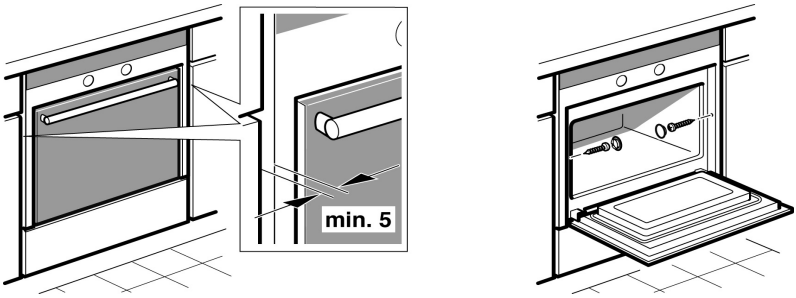
## 4


max.
16
18-20
click
max.
16
15-17
max.
16
13-14

# 5




# 6



## Je potrebné dodržiavať tieto pokyny:

**Elektrické pripojenie**
Spotrebič je vybavený zástrčkou a môže se zapájať iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.
Inštaláciu sieťovej zásuvky alebo výmenu kábla na pripojenie môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár pri dodržaní príslušných predpisov.
Ak zásuvka nie je po vstavaný spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.
Ochrana proti dotyku musí byť zaistená vstavaním.

**Vstavaný nábytok**
Vstavaná skriňa nesmie mať za spotrebičom zadnú stenu. Medzi stenou a dnom skrinky, resp. zadnou stenou skrinky nad spotrebičom musí byť dodržaná vzdialenosť min. 45 mm.
Vstavaná skrinka musí mať na prednej strane vetrací otvor 50 cm2.
Pri nábytkových korpusoch bez vetracieho výrezu v zadnej časti postranných stien 200 cm2. Pre tento účel odrežte kryt alebo namontujte vetraciu mriežku.
Vetracie štrbiny a nasávacie otvory nesmú byť zakryté.
Len odborné vstavanie podľa tohto montážneho návodu zaručí bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným vstavaním ručí montážna firma.
Vstavaný nábytok musí byť odolný voči teplotám do 90 °C, predné hrany nábytku v okolí minimálne do 70 °C.
Všetky výrezy v nábytku a pracovnej doske vykonajte pred vstavaním spotrebičov. Odstráňte piliny, funkcie elektrických súčiastok by mohli byť negatívne ovplyvnené.

**Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 1**
Pri mezdidne nábytkového korpusu je potrebný vetrací výrez viď obrázok 1.
Pokiaľ spotrebič montujete pod varnou doskou, riaďte sa montážnym návodom pre varnú dosku.

**Spotrebič vo vysokej skrinke - obrázok 2**
Spotrebič smie byť zabudovaný iba nad odvetrávanou rúrou na pečenie od toho istého výrobcu.
Je možné ho zabudovať nad chladničku.

**Vstavanie do rohu - obrázok 3**
Aby bolo možné otvárať dvierka spotrebiča, je potrebné pri vstavaní do rohu dodržať rozmery **D**. Rozmer **E** závisí na hrubke prednej hrany nábytku pod rukoväťou.

**Príprava vstavania - obrázok 4 a 5**
■ V prípade potreby namontujte rozperku obrázok 4.
■ V prípade potreby nastavte medzeru medzi dvierkami a rámom spotrebiča obrázok 5.

**Upevnenie spotrebiča - obrázok 6**
■ Spotrebič zasuňte a vyrovnajte na stred.
■ Kábel na pripájanie nesmie byť zalomený.
■ Spotrebič priskrutkujte.
■ Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnými prídavnými lištami.

**Demontáž**
Spotrebič odpojte zo siete. Uvolnite upevňovacie skrutky. Spotrebič mierne nadvihnite a vytiahnite.

## Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Zb. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče 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 domácí spotřebiče 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.718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení. Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

### Záručné podmienky

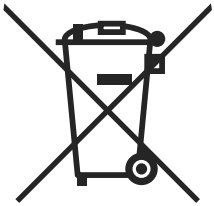
- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak výrobok je používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci 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 domácí spotřebiče, 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.

## Rozšírená záruka nad rámec zákona

Pri práčkach a umývačkách riadu sériovo vybavených systémom AquaStop, je výrobcom poskytnutá na toto zariadenie záruka po celú dobu životnosti spotrebiča, a to ako na funkciu zariadenia **AquaStop**, tak aj na škody, ktoré vzniknú preukázateľne poruchou tohoto zariadenia.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácemu 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 zberni 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 prichádzajúce do styku s potravinami spĺňajú 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.

„Spotrebič 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 STREDÍSK

| PSČ | Mesto | Adresa prevádzky | Servisné stredisko | Web | E-mail | Telefón 1 | Telefón 2 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | |
| 085 01 | Bardejov | Partizánska 14 | Peter Špík | | peter.spik@slovanet.sk | 054/4746227 | 0905400019 |
| 811 07 | Bratislava | Mýtna 17 | Viva elektroservis | www.vivaservis.sk | servis@vivaservis.sk | 02/45958855 | 0905722111 |
| 841 02 | Bratislava | Trhová 38 | TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o. | www.technoservis.sk | technoservis@nextra.sk | 02/64463643 | 0907778406 |
| 945 01 | Komárno | Mesačná 20 | LASER Komárno spol. s r.o. | www.laser-kn.sk | servis@laser-kn.sk | 035/7702688 | 0915222454 |
| 040 01 | Košice | Komenského 14 | Ing. Ľubor Kolesár Kubis | | kubisservis@mail.t-com.sk | 055/6221477 | 0905894769 |
| 071 01 | Michalovce | Ul.Obrancov mieru 9 | ELEKTROSERVIS VALTIM | | valiska.lubomir@stonline.sk | 056/6423290 | 0903855309 |
| 949 01 | Nitra | Spojovacia 7 | EXPRES servis Anna Elmanová | | expresservis@naex.sk | 037/6524597 | 0903524108 |
| 920 01 | Piešťany | 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 6695/57A | BARAN servis - Baran Luboš | www.baranservis.sk | baranservis@stonline.sk | 051/7721439 | 0903904572 |
| 971 01 | Prievidza | V.Clementisa 6 | ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter | www.peterpavlicek-elektroservis.sk | pavlicek.elektroservis@stonline.sk | 046/5485778 | 0905264822 |
| 979 01 | Rimavská Sobota | Malohontská 2594 | N.B.ELEKTROCENTRUM | | nbelektrocentrum@stonline.sk | 047/5811877 | 0905664258 |
| 034 72 | Ružomberok | Liptovská Lužná 496 | E servis elektro spotrebičov | | elpra@speednet.sk | 044/4396413 | 0905577817 |
| 911 08 | Trenčín | Mateja Bela 37 | Jozef Rožník | www.bshservis.sk | rozník@bshservis.sk | | 0903702458 |
| 960 01 | Zvolen | Hviezdoslavová 34 | STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS | | stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk | 045/5400798 | 0905259983 |
| 010 01 | Žilina | Komenského 38 | M-SERVIS Mareš Jaroslav | www.m-servis.sk | mservis@zoznam.sk | 041/5640627 | |