

Návod k použití

HBC 84K523

Obsah

Bezpečnostní pokyny	4
Před instalací.....	4
Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti.....	4
Pokyny k mikrovlnnému ohřevu.....	6
Příčiny poškození.....	9
Váš nový spotřebič	11
Ovládací panel.....	11
Tlačítka a displej.....	12
Volič teploty.....	12
Volič funkcí.....	13
Varný prostor.....	13
Příslušenství.....	14
Před prvním použitím	16
Nastavení času.....	16
Rozehřátí pečicí trouby.....	16
Čištění příslušenství.....	16
Nastavení pečicí trouby	17
Druh ohřevu a teplota.....	17
Mikrovlnný provoz	18
Pokyny k nádobí.....	18
Mikrovlnný výkon.....	19
Nastavení mikrovlnného ohřevu.....	19
Mikrovlnný kombinovaný provoz	21
Nastavení mikrovlnného kombinovaného provozu.....	21
1,2,3-Třístupňový provoz	22
Nastavení třístupňového provozu.....	22
Nastavení časových funkcí	24
Budík.....	24
Doba tepelné úpravy.....	25
Čas ukončení tepelné úpravy.....	26
Čas.....	28
Dětská pojistka	29
Zapnutí dětské pojistky.....	29
Vypnutí dětské pojistky.....	29
Dětská pojistka u programové automatiky.....	29
Změna základních nastavení	30
Automatické vypnutí	31
Péče a čištění	32
Čisticí prostředky.....	33
Čištění prosklených dvířek.....	34
Čištění skleněného krytu.....	36

Obsah

Tabulka závad	39
Tabulka závad.....	39
Výměna osvětlení pečicí trouby.....	40
Výměna těsnění dvířek.....	41
Zákaznický servis	43
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.).....	43
Tipy pro úsporu energie a k ochraně životního prostředí	44
Úspora energie	44
Ekologická likvidace	44
Programová automatika.....	45
Nastavení	45
Rozmrazování a vaření s programovou automatikou.....	47
Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu	51
Rozmrazování, ohřívání a vaření pomocí mikrovln	52
Tipy pro mikrovlnný provoz.....	58
Koláče a pečivo	58
Tipy k pečení	62
Pečení a grilování.....	63
Tipy pro pečení a grilování	70
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty.....	71
Hotové produkty	72
Zkušební pokrmy	73
Pečení	74
Akrylamid v potravinách.....	75

Další informace k produktům, příslušenství a náhradním dílům a servisu najdete na internetu: www.bosch-home.com/cz

Bezpečnostní pokyny

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

Návod k obsluze a montáži dobře uschovejte. V případě předání další osobě přiložte také oba návody.

Před instalací

Škody vzniklé během přepravy

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

Elektrické připojení

Spotřebič smí připojovat pouze koncesovaný odborník. Pokud dojde k poškození v důsledku chybného připojení, ztrácíte nárok na záruku.

Umístění a připojení

Řiďte se prosím zvláštním návodem k montáži.

Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti

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

Dospělé osoby a děti nesmí spotřebič provozovat

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

Nikdy nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály.

Horký varný prostor

Nebezpečí popálení!

- Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů ohřivačů a varný spotřebičů. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch varného prostoru a topných prvků. Dvířka varného prostoru otevírejte opatrně. Může z nich unikat horká pára. Malé děti držte v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Alkoholové výpary se mohou v prostoru pečicí trouby vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokoprocentním alkoholem a dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

Nebezpečí požáru!

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

Nebezpečí elektrického zkratu!

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

Nebezpečí opaření!

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

Horké příslušenství a nádoby

Nebezpečí popálení!

Horké příslušenství ze spotřebiče nikdy nevyjímejte bez kuchařských chňapek.

Poškozená dvířka a těsnění dvířek varného prostoru

Nebezpečí těžkého poškození zdraví!

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

Zrezavělé povrchy

Nebezpečí těžkého poškození zdraví!

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

Otevřený kryt spotřebiče

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče. Spotřebič pracuje s vysokým napětím.

Nebezpečí těžkého poškození zdraví!

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

Horké nebo vlhké prostředí

Nebezpečí elektrického zkratu!

Spotřebič nikdy nevystavujte vysokým teplotám a vlhkosti.

Neodborné opravy

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

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

Pokyny k mikrovlnnému ohřevu

Příprava potravin

Nebezpečí požáru!

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

Nádobí

Nebezpečí poranění!

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

Nebezpečí popálení!

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

Výkon a čas mikrovlnného ohřevu

Nebezpečí požáru!

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

Obaly

Nebezpečí požáru!

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

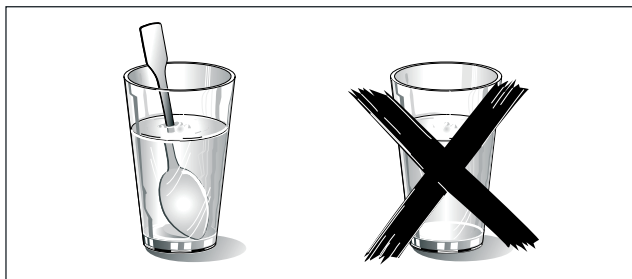
Nebezpečí popálení!

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

Nápoje

Nebezpečí opaření!

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



Nebezpečí exploze!

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

Dětská strava

Nebezpečí popálení!

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

Potraviny se skořápkou nebo se slupkou

Nebezpečí popálení!

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

Sušení potravin

Nebezpečí požáru!

Potraviny nikdy nesušte pomocí mikrovlnného ohřevu.

Potraviny s nízkým obsahem vody

Nebezpečí požáru!

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

Nikdy v mikrovlnné troubě neohřívejte samotný jedlý olej.

Příčiny poškození

Pozor!

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

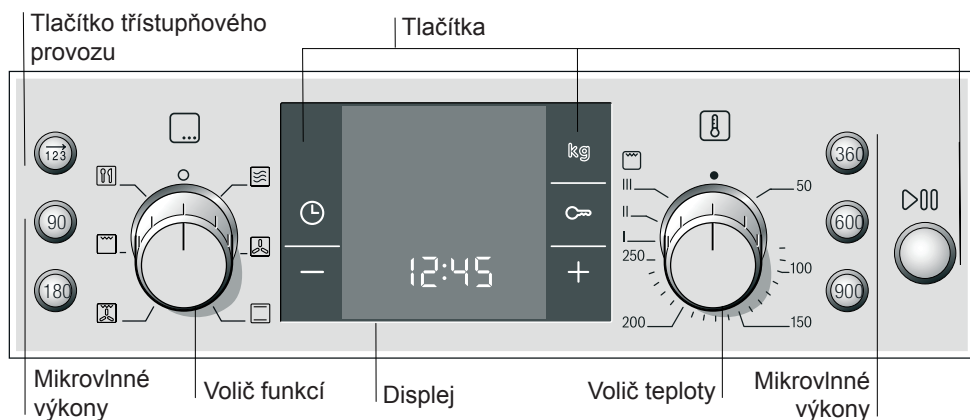
- **Přeprava spotřebiče:** Nenoste spotřebič za madlo dvířek. Madlo dvířek neunesse hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.
- **Mikrovlnný provoz bez potravin:** Mikrovlnnou troubu zapínejte pouze s potravinami umístěnými ve varném prostoru. Bez potravin by mohlo dojít k přetížení spotřebiče. Výjimkou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

Váš nový spotřebič

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

Ovládací panel

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



Otočné voliče

Otočné voliče jsou zápusťné. K zasunutí a vysunutí zatlačte otočný volič v nulové poloze.









Tlačítka


Pod jednotlivými tlačítky se nacházejí senzory. Není nutné je silně mačkat. Dotýkejte se pouze příslušného symbolu.

Výjimka: Tlačítko třístupňového provozu a tlačítka pro výkon mikrovlnného ohřevu jsou klasická tlačítka.

Tlačítka a displej


Pomocí tlačítek nastavujete různé funkce. Na displeji se zobrazí nastavené hodnoty.


Tlačítko	Použití
 123	Volba třístupňového provozu
90	Volba mikrovlnného výkonu 90 wattů
180	Volba mikrovlnného výkonu 180 wattů
360	Volba mikrovlnného výkonu 360 wattů
600	Volba mikrovlnného výkonu 600 wattů
900	Volba mikrovlnného výkonu 900 wattů
 Kilogram	Volba hmotnosti u programů.
 Časové funkce	Volba budíku  , doby tepelné úpravy  , doby ukončení tepelné úpravy  a času  .
- Minus	Snížení nastavené hodnoty.
+ Plus	Zvýšení nastavené hodnoty.
 Start/Pauza	Krátké stisknutí = start /zastavení provozu Dlouhé stisknutí = zrušení provozu

Aktuální časová funkce na displeji se nachází v závorkách [] u příslušného symbolu. Výjimka: U času svítí symbol  jen tehdy, když měníte čas.

Volič teploty








Pomocí voliče teploty nastavíte teplotu nebo grilovací stupeň.

Poloha	Význam
• Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
50 - 250 Teplotní rozsah	Teplota v pečicí troubě v °C.
I, II, III Grilovací stupně	Grilovací stupně pro gril  . I = Stupeň 1, slabý II = Stupeň 2, střední III = Stupeň 3, silný

Než pečicí trouba nedosáhne nastavené teploty, na displeji svítí symbol . Při grilování tento symbol nesvítí.

Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu.

Poloha	Použití
 Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
 Mikrovlnný provoz	K nastavení výkonu mikrovlnného ohřevu.
 Horký vzduch	K pečení třených koláčů ve formě na jedné úrovni
 Horní/spodní ohřev	K pečení a smažení na jedné úrovni. Zejména pro koláče s vlhkou oblohou (např. tvarohové koláče).
 Cirkulační gril	Pro drůbež a velké kusky masa.
 Gril	Pro velká množství plochých, malých grilovacích kousků (např. steaky, párky).
 Programy	5 programů k rozmrazování 15 varných programů Druh ohřevu a doba tepelné úpravy závisí na hmotnosti.

Varný prostor

Váš spotřebič je vybaven chladicím ventilátorem.

Chladicí ventilátor


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

Pozor!

Větrací otvor nikdy nezakrývejte. Pečicí trouba se jinak přehřeje.

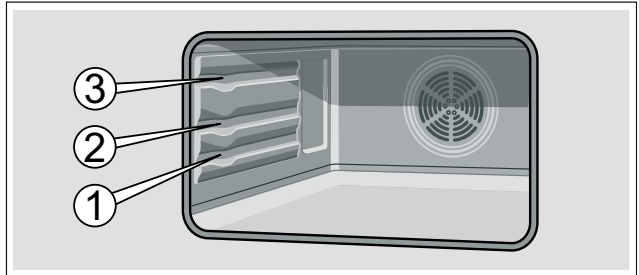
Upozornění

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

Osvětlení ve varném prostoru se zapne až po stisknutí tlačítka .

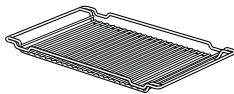
Příslušenství

Příslušenství lze do pečicí trouby zasunout ve 3 různých výškách.





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

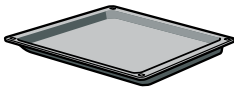
Příslušenství si můžete dokoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Při koupi uveďte HEZ/HMZ číslo.



Rošt

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

Rošt lze použít se zakřivením směrem nahoru  nebo dolů .



Univerzální pánve HEZ862000

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

Univerzální pánve zasuňte do pečicí trouby zkosením směrem ke dvířkům trouby.

Zvláštní příslušenství

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

Zvláštní příslušenství	HEZ číslo	Použití
Smaltovaný pečicí plech	HEZ861000	Na koláče a cukroví. Pečicí plech zasuňte až nadoraz zkosením směrem ke dvířkům trouby.
Skleněná pánev	HEZ863000	Pro velké pečeně, šťavnaté koláče, nákypy a gratinované pokrmy. Je možné ji použít také jako záchytnou nádobu tuku, když grilujete přímo na roštu. K tomu zasuňte skleněnou pánev do výšky 1. Skleněnou pánev lze použít i jako odkládací plochu při mikrovlnném provozu.
Skleněný pekáč	HEZ915001	Pro dušené pokrmy a nákypy, které připravujete v pečicí troubě. Je vhodný zejména pro programovou automatiku.

Nabídka zákaznického servisu


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


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

Před prvním použitím

Zde se se dozvíte, co všechno musíte udělat, než začnete ve Vaší troubě poprvé připravovat pokrmy. Nejdříve si prostudujte kapitolu „*Bezpečnostní pokyny*“.


Nastavení času



Po připojení na displeji svítí symbol  a čtyři nuly. Nastavte aktuální čas.

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí čas 12:00.
2. Pomocí tlačítka + nebo – nastavte čas.

Za několik málo vteřin se nastavený čas převezme.

Rozehřátí pečicí trouby

Abyste odstranili zápach „novoty“, rozeřte prázdnou pečicí troubu se zavřenými dvířky. Ideální k tomu je hodina s horním/spodním ohřevem  při 240 °C. Přitom dbejte na to, aby v troubě nezůstaly žádné zbytky obalu.

1. Pomocí voliče funkcí nastavte horní/spodní ohřev .
2. Pomocí voliče teploty nastavte 240 °C.
3. Stiskněte tlačítko .

Za hodinu pečicí troubu vypněte. Volič funkcí otočte na nulovou polohu.

Čištění příslušenství

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

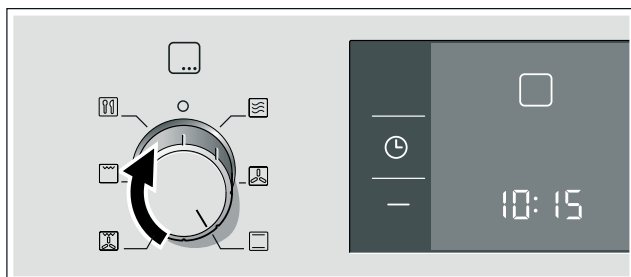
Nastavení pečicí trouby

Máte různé možnosti nastavení Vaší pečicí trouby. Zde Vám vysvětlíme, jak nastavíte požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo grilovací stupeň. Pro svůj pokrm můžete na troubě nastavit dobu tepelné úpravy a čas ukončení. Viz kapitolu „Nastavení časových funkcí“.

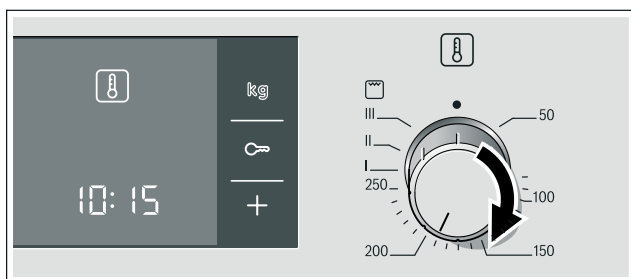
Druh ohřevu a teplota

Příklad na obrázku: Horní/spodní ohřev  při 190 °C.

1. Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Pomocí otočného voliče nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.



3. Stiskněte tlačítko .

Pečicí trouba začne hřát.

Vypnutí pečicí trouby

Volič funkcí otočte na nulovou polohu.

Změna nastavení

Druh ohřevu a teplotu nebo grilovací stupeň můžete kdykoliv změnit pomocí příslušného voliče.

Mikrovlnný provoz

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

Upozornění:

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

Pokyny k nádobí

Vhodné nádobí

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

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

Nevhodné nádobí

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

Pozor!

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

Test nádobí

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

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

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

Nádobí by mělo zůstat studené nebo vlažné.

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

Mikrovlnný výkon

Pomocí těchto tlačítek nastavíte požadovaný mikrovlnný výkon.


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

Upozornění

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

Nastavení mikrovlnného ohřevu

Příklad: mikrovlnný výkon 600 W, doba 17 minut.

1. Volič funkcí nastavte na .
2. Stiskněte tlačítko pro požadovaný mikrovlnný výkon. Svítí výkon 600 W a zobrazí se navrhovaná doba tepelné úpravy.

3. Pomocí tlačítka + nebo – nastavte dobu tepelné úpravy.


4. Stiskněte tlačítko .

Provoz se spustí. Doba tepelné úpravy viditelně ubíhá.

Doba tepelné úpravy uplynula

Zazní akustický signál. Kombinovaný provoz je ukončen. Akustický signál můžete tlačítkem  předčasně zrušit.

Otevření dvířek pečicí trouby během provozu

Provoz se zastaví. Po zavření dvířek krátce stiskněte tlačítko . Provoz bude pokračovat.

Změna doby tepelné úpravy

Změna je možná kdykoliv. Pomocí tlačítka + nebo – změňte dobu tepelné úpravy.


Změna mikrovlnného výkonu

Stiskněte tlačítko pro nový mikrovlnný výkon. Pomocí tlačítka + nebo – nastavte dobu tepelné úpravy a znovu spusťte.

Zrušení provozu

Stiskněte a cca 4 vteřiny podržte tlačítko  a volič funkcí otočte na nulovou polohu.

Upozornění





- Volič funkcí nastavte na , jako návrh vždy svítí nejvyšší možný mikrovlnný výkon.
- Při občasném otevření dvířek spotřebiče může dobíhat chladicí ventilátor.

Mikrovlnný kombinovaný provoz


Přítom je v provozu druh ohřevu současně s mikrovlnným výkonem. Tak můžete připravovat např. sekanou. Pokud zapnete i mikrovlnný výkon, sekaná se upeče rychleji.


Můžete zapnout všechny mikrovlnné výkony. Výjimka: 900 wattů.

Vhodné druhy ohřevu

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


Nastavení mikrovlnného kombinovaného provozu

Příklad: Mikrovlny 360 W, 17 minut a horký vzduch  190 °C.


1. Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Stiskněte tlačítko pro požadovaný mikrovlnný výkon. Zobrazí se navrhovaná doba tepelné úpravy.
3. Pomocí tlačítka + nebo – nastavte dobu tepelné úpravy.
4. Stiskněte tlačítko .

Spustí se provoz. Doba tepelné úpravy viditelně ubíhá.



Doba tepelné úpravy uplynula

Zazní signál. Kombinovaný provoz je ukončen. Akustický signál můžete předčasně ukončit pomocí tlačítka .

Otevření dvířek pečicí trouby během provozu

Provoz se zastaví. Po zavření dvířek stiskněte krátce tlačítko . Provoz bude pokračovat.

Zastavení provozu

Krátce stiskněte tlačítko . Pečicí trouba je ve stavu „pauza“. Znovu stiskněte tlačítko , provoz bude pokračovat.


Změna doby tepelné úpravy

Změna je možná kdykoliv. Pomocí tlačítka + nebo – změňte dobu tepelné úpravy.

Změna mikrovlnného výkonu

Stiskněte tlačítko pro nový mikrovlnný výkon. Pomocí tlačítka + nebo – nastavte dobu tepelné úpravy a znovu spusťte.

Zrušení provozu

Stiskněte a cca 4 vteřiny podržte tlačítko , nebo volič funkcí a volič teploty nastavte zpět na nulovou polohu.

1,2,3-Třístupňový provoz


U třístupňového provozu můžete nastavit až tři mikrovlnné výkony a tři doby tepelné úpravy za sebou a poté zahájit provoz spotřebiče.

Nádobí

Používejte vždy žáruvzdorné nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Nastavení třístupňového provozu

Pro každý třístupňový provoz nastavte dobu tepelné úpravy.

1. Volič funkcí nastavte na .
2. Stiskněte tlačítko $\overrightarrow{123}$.
Na displeji se zobrazí $\overrightarrow{1}$ pro první provoz.
3. Nastavte první mikrovlnný výkon a dobu tepelné úpravy.
4. Stiskněte tlačítko $\overrightarrow{123}$.
Na displeji se zobrazí $\overrightarrow{2}$ pro druhý provoz.
5. Nastavte druhý mikrovlnný výkon a dobu tepelné úpravy.

6. Stiskněte tlačítko $\overrightarrow{123}$.
Na displeji se zobrazí $\overrightarrow{3}$ pro třetí provoz.
7. Nastavte třetí mikrovlnný výkon a dobu tepelné úpravy.
8. Stiskněte tlačítko $\triangleright 00$.

Spustí se provoz. Na displeji se zobrazí první krok třístupňového provozu. Doba viditelně ubíhá.

Doba tepelné úpravy uplynula

Zazní signál. Třístupňový provoz je ukončen. Akustický signál můžete předčasně ukončit pomocí tlačítka \ominus .

Změna nastavení

Změna je možná jen před startem. Tlačítko $\overrightarrow{123}$ stiskněte tolikrát, dokud se nezobrazí číslo pro třístupňový provoz. Poté změňte nastavení.

Otevření dvířek pečicí trouby během provozu

Po zavření dvířek stiskněte krátce tlačítko $\triangleright 00$. Provoz bude pokračovat.

Zastavení provozu

Krátce stiskněte tlačítko $\triangleright 00$. Pečicí trouba je ve stavu „pauza“. Znovu stiskněte tlačítko $\triangleright 00$, provoz bude pokračovat.

Zrušení provozu

Stiskněte a cca 4 vteřiny podržte tlačítko $\triangleright 00$, nebo volič funkcí a volič teploty nastavte zpět na nulovou polohu.


Zjištění doby tepelné úpravy

Jednou stiskněte tlačítko \ominus .

Upozornění:



S třístupňovým provozem můžete kombinovat i klasický druh ohřevu. Nejprve nastavte druh ohřevu.


Nastavení časových funkcí

Vaše pečicí trouba má k dispozici různé časové funkce. Tlačítkem  vyvoláte menu a přepínáte mezi jednotlivými funkcemi. Zatímco provádíte nastavení, mohou svítit všechny časové symboly. Závorky [] Vám oznamují, u které časové funkce se právě nacházíte. Časovou funkci, která již byla nastavena, můžete změnit přímo tlačítkem + nebo –, pokud se časový symbol nachází v závorce.

Budík

Budík můžete použít také jako kuchyňskou minutku. Běží nezávisle na pečicí troubě. Budík má vlastní signál. Tak uslyšíte, jestli uplynul čas nastavený na budíku nebo doba tepelné úpravy.

1. Jednou stiskněte tlačítko .
Na displeji svítí časové symboly, symbol  je v závorkách.
2. Pomocí tlačítka + nebo – nastavte dobu na budíku.
Navrhovaná hodnota tlačítko + = 10 minut
Navrhovaná hodnota tlačítko – = 5 minut

Za několik vteřin se nastavený čas převezme. Budík se spustí. Na displeji svítí symbol  a čas na budíku viditelně ubíhá. Ostatní časové symboly zmizí.

Čas nastavený na budíku uplynul

Zazní signál. Na displeji se zobrazí 0:00.
Tlačítkem  vypněte budík.

Změna nastaveného času na budíku






Pomocí tlačítka + nebo – změníte čas na budíku.
Za několik málo vteřin se změna převezme.

Zrušení nastaveného času na budíku

Pomocí tlačítka – vynulujete čas na budíku (0:00).
Za několik vteřin se změna převezme. Budík je vypnutý.

Zjištění časových nastavení



Pokud je nastaveno více časových funkcí, na displeji svítí příslušné symboly. Symbol časové funkce v popředí se nachází v závorkách.

Abyste zjistili čas na budíku , dobu tepelné úpravy , čas ukončení  nebo aktuální čas , stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud se příslušný symbol nebude nacházet v závorce. Přitom se na displeji na několik vteřin zobrazí aktuální hodnota.

Doba tepelné úpravy

Na pečící troubě můžete nastavit dobu tepelné úpravy Vašeho pokrmu. Jakmile nastavená doba uběhne, pečící trouba se automaticky vypne. Tak nemusíte přerušit další práce. Doba tepelné úpravy se nepřekročí.

Příklad na obrázku: Doba tepelné úpravy 45 minut.


1. Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu.
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí 0:00. Svítí časové symboly, v závorce je .




4. Pomocí tlačítka + nebo – nastavte dobu tepelné úpravy.
Navrhovaná hodnota tlačítka + = 30 minut
Navrhovaná hodnota tlačítka – = 10 minut




5. Stiskněte tlačítko  .

Na displeji je vidět ubíhající dobu tepelné úpravy a svítí symbol . Ostatní časové symboly zmizí.


Doba tepelné úpravy uplynula

Zazní signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 00:00. Stiskněte tlačítko . Signál utichne. Volič funkcí otočte na nulovou polohu. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna doby tepelné úpravy






Pomocí tlačítka + nebo – změňte dobu tepelné úpravy. Za několik vteřin se změna převezme. Pokud je nastaven budík, předtím stiskněte tlačítko .

Zrušení doby tepelné úpravy

Pomocí tlačítka – vynulujte dobu tepelné úpravy (0:00). Za několik vteřin se změna převezme. Doba tepelné úpravy je zrušena. Pokud je nastaven budík, předtím stiskněte tlačítko .

Zjištění časových nastavení

Pokud je nastaveno více časových funkcí, na displeji svítí příslušné symboly. Symbol časové funkce v popředí se nachází v závorkách.




Abyste zjistili čas na budíku , dobu tepelné úpravy , čas ukončení  nebo aktuální čas , stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud se příslušný symbol nebude nacházet v závorce. Přitom se na displeji na několik vteřin zobrazí aktuální hodnota.

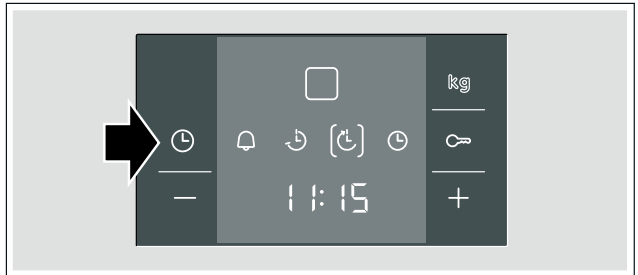
Čas ukončení tepelné úpravy

Čas, kdy má být Váš pokrm hotov, můžete posunout. Pečicí trouba se spustí automaticky, a je hotova k požadovanému okamžiku. Například můžete Váš pokrm vložit do pečicí trouby ráno a nastavit ji tak, aby byl pokrm k obědu hotov.

Dbejte prosím na to, aby snadno kazící se potraviny nezůstávaly v troubě příliš dlouho.

Příklad na obrázku: Je 10:30 hod. Doba tepelné úpravy je 45 minut a pečicí trouba by měla být hotova ve 12:30 hod.






1. Nastavte volič funkcí.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko .
4. Tlačítkem + nebo – nastavte dobu tepelné úpravy.
5. Stiskněte tlačítko .
V závorkách se nachází symbol . Zobrazí se čas, kdy má být pokrm hotov.





6. Pomocí tlačítka + nebo – posuňte čas ukončení tepelné úpravy na později.




7. Stiskněte tlačítko .

Za několik vteřin pečicí trouba nastavení převezme a přepne se do vyčkávací pozice. Na displeji je zobrazen čas, kdy má být pokrm hotov a symbol  se nachází v závorkách. Symboly  a  zmizí. Jakmile se pečicí trouba spustí, začne viditelně ubíhat nastavená doba tepelné úpravy a symbol  je v závorkách. Symbol  zmizí.


Doba tepelné úpravy uplynula

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 0:00. Stiskněte tlačítko . Pomocí tlačítka + nebo – můžete provést nové nastavení doby tepelné úpravy anebo dvakrát stiskněte tlačítko  a volič funkcí otočte na nulovou polohu. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna času ukončení tepelné úpravy






Pomocí tlačítka + nebo – změňte čas ukončení tepelné úpravy. Za několik vteřin se změna převezme. Pokud je nastaven budík, předtím dvakrát stiskněte tlačítko . Čas ukončení tepelné úpravy neměňte, pokud již doba uplynula. Výsledek vaření by již nesouhlasil.

Zrušení času ukončení tepelné úpravy


Pomocí tlačítka – vynulujte aktuální čas. Za několik vteřin se změna převezme. Pečicí trouba se spustí. Pokud je nastaven budík, předtím stiskněte dvakrát tlačítko .


Zjištění časových nastavení

Pokud je nastaveno více časových funkcí, na displeji svítí příslušené symboly. Symbol časové funkce v popředí se nachází v závorkách.

Abyste zjistili čas na budíku , dobu tepelné úpravy , čas ukončení  nebo aktuální čas , stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud se příslušný symbol nebude nacházet v závorce. Přitom se na displeji na několik vteřin zobrazí aktuální hodnota.

Čas



Po připojení nebo výpadku elektrického proudu na displeji svítí symbol  a čtyři nuly. Nastavte aktuální čas.

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí čas 12:00.
2. Pomocí tlačítka + nebo – nastavte aktuální čas.

Za několik vteřin se nastavený čas převezme.

Změna času

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko .
Na displeji svítí časové symboly, v závorkách je symbol .

2. Pomocí tlačítka + nebo – změřte čas.

Za několik vteřin se nastavený čas převezme.

Nezobrazování času

Zobrazování času můžete vypnout. K tomu si přečtěte kapitolu „*Změna základních nastavení*“.

Dětská pojistka


Pečicí trouba je vybavena dětskou pojistkou, aby ji děti nemohly nedopatřením zapnout.

Pečicí trouba nereaguje na žádné nastavení. Budík a čas je možné nastavit i při zapnuté dětské pojistce.

Zapnutí dětské pojistky

Předpoklad: Nesmí být nastavena žádná doba tepelné úpravy a volič funkcí je nastaven na nulové poloze.

Stiskněte a cca čtyři vteřiny podržte tlačítko .

Na displeji se zobrazí symbol . Dětská pojistka je zapnutá.

Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte a cca čtyři vteřiny podržte tlačítko .


Na displeji zhasne symbol . Dětská pojistka je vypnutá.

Dětská pojistka u programové automatiky

Pokud je nastavena programová automatika, dětská pojistka nefunguje.




Změna základních nastavení

Vaše pečicí trouba má k dispozici různá základní nastavení. Tato nastavení můžete přizpůsobit Vaším zvyklostem.

Základní nastavení	Výběr 0	Výběr 1	Výběr 2	Výběr 3
c0 Jas osvětlení displeje	-	noc	střední*	den
c1 Doba trvání signálu Délka trvání signálu po uplynutí nastavené doby tepelné úpravy.	-	cca 10 vteřin	cca 2 min. *	cca 5 min.
c2 Ukazatel času Zobrazení ukazatele času na displeji, když je pečicí trouba vypnutá.	jen v provozu*	vždy*	-	-
c3 Pokračování provozu Způsob, jakým se dokončí provoz po otevření a zavření dvířek pečicí trouby. Pokračovat po zavření dvířek: vyp. * tlačítkem  pokračovat v provozu	vyp.*	automaticky	-	-
c4 Doba čekání, než se nastavení převezme	-	cca 2 vteřiny	cca 5 vteřin*	cca 10 vteřin
c5 Provozní napětí	220-230 V *	230-240 V	-	-
c6 Obnovení výrobních nastavení Všechny změny se vrátí zpět na základní nastavení.	ne *	ano	-	-

* výrobní nastavení

Pečicí trouba musí být vypnutá

1. Stiskněte a 4 vteřiny podržte tlačítko .
Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení pro dobu trvání akustického signálu, např. $c 12$ pro výběr 2.
2. Tlačítkem + nebo – změňte základní nastavení.
3. Potvrďte tlačítkem .
Na displeji se zobrazí další základní nastavení. Pomocí tlačítka  můžete přejít všechny úrovně a tlačítkem + nebo – provést změny nastavení.

4. Na závěr stiskněte a 4 vteřiny podržte tlačítko .

Všechna základní nastavení se uložila.

Základní nastavení můžete kdykoliv znovu změnit.

Automatické vypnutí

Pokud jste na Vašem spotřebiči delší dobu neprovedli žádné změny, aktivuje se funkce automatického vypnutí. Pečicí trouba přestane hřát. Kdy k tomu dojde, závisí na nastavené teplotě nebo grilovacím stupni.

Aktivace automatického vypnutí

Zazní signál. Na displeji se zobrazí F8. Pečicí trouba přestane hřát.

Otočte volič funkcí na nulovou polohu. Pečicí trouba je vypnutá.

Zrušení automatického vypnutí

Aby se funkce automatického vypnutí nechtěně neaktivovala, nastavte dobu tepelné úpravy. Pečicí trouba hřeje tak dlouho, dokud neuběhne nastavená doba tepelné úpravy.

Péče a čištění

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

Nebezpečí elektrického zkratu!

K čištění nikdy nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.

Nebezpečí popálení!

Spotřebič nikdy nečistěte bezprostředně po vypnutí.

Spotřebič nechte nejdříve vychladnout.

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní stěně pečicí trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako sklo, umělá hmota a kov.
- Stíny na okénku dvířek, které působí jako šmouhy nebo vady skla, jsou světelné odrazy pocházející z osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje, což může vést ke vzniku drobných barevných rozdílů. Tento jev je normální a nijak neovlivňuje funkčnost pečicí trouby. Hrany tenkých plechů se nedají úplně posmaltovat, proto mohou být drsné. Tento jev nemá žádný vliv na ochranu proti korozi.
- Nepříjemný zápach, např. po přípravě ryb, můžete docela snadno odstranit. Abyste zabránili skrytému varu, dejte několik kapek citronové šťávy do šálku s vodou. Vodu vařte v mikrovlnné troubě po dobu 1 až 2 minut na maximální mikrovlnný výkon.

Čistící prostředky

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

- žádné agresivní nebo abrazivní čistící prostředky,
- k čištění prosklených dvířek spotřebičů žádné kovové škrabky nebo škrabky na sklo,
- škrabky na kov nebo sklo k čištění skla na dvířkách spotřebiče,
- žádné tvrdé drhnuocí polštářky a čistící houby,
- žádné čistící prostředky s vysokým obsahem alkoholu.

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

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

Samočisticí plochy ve varném prostoru

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

Upozornění

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

Čištění dna varného prostoru, stropu a bočních stěn

Používejte hadřík a horký mycí roztok nebo octovou vodu.

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

Čištění prosklených dvířek

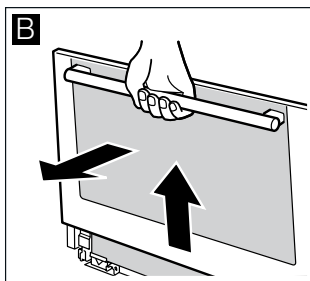
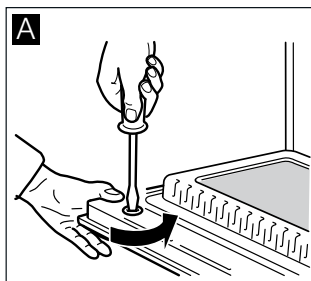
K čištění můžete vyndat skleněnou výplň dvířek pečicí trouby.

Nebezpečí popálení!

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

Vysazení

1. Otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyšroubujte dva šrouby na dvířkách pomocí plochého šroubováku (šířka čepele 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)



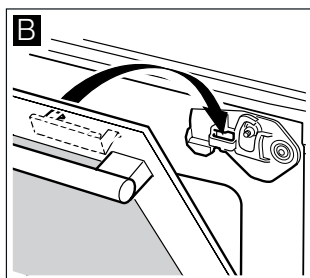
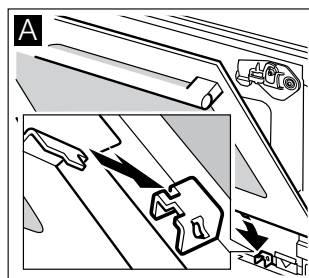
4. Zavřete dvířka.

Upozornění

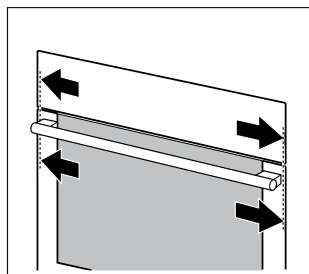
- Skleněné tabule čistěte čističem na sklo a měkkým hadříkem.
- Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky. Škrabka na sklo není vhodná.

Nasazení

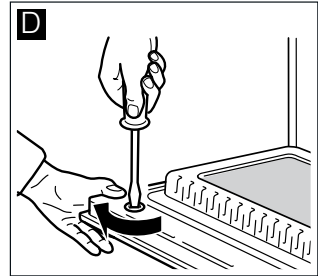
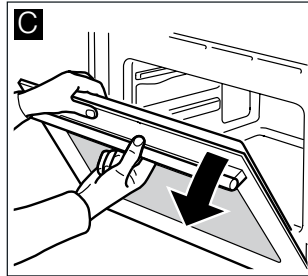
1. Nasadte skleněnou tabuli oběma rukama do drážek. (obrázek A)
2. Skleněnou tabuli zatlačte směrem dolů, trochu ji nadzvedněte a nahoře zavěste. (obrázek B)



Dbejte na to, aby byla skleněná tabule v jedné rovině s ovládacím panelem.



3. Zcela otevřete dvířka, přitom tabule přidržujte rukou. (obrázek C)
4. Dvířka ještě jednou zatlačte dolů a plochým šroubovákem (šířka čepele 8 - 11 mm) zašroubujte šrouby až nadoraz. Zavřete dvířka. (obrázek D)



Pozor!

Pečící troubu můžete znovu používat až po správném nasazení skleněných tabulí.

Čištění skleněného krytu

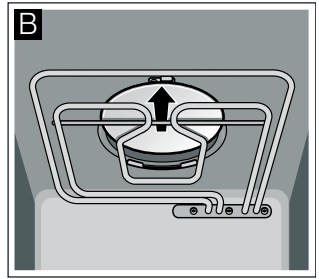
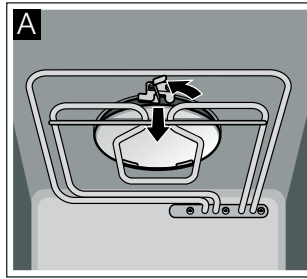
Pro snadnější čištění můžete vyjmout skleněný kryt ze stropu pečící trouby.

⚠ Nebezpečí popálení!

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

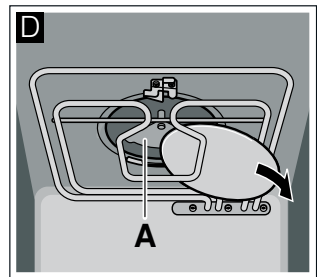
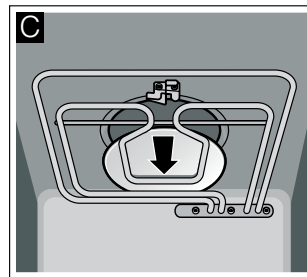
Vyjmutí

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



4. Znovu posuňte trochu dozadu. (obrázek C)

5. Nakloňte ho boční stranou dolů a vyjměte ho. (obrázek D)



⚠ Nebezpečí poranění!

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

Při mírném znečištění:

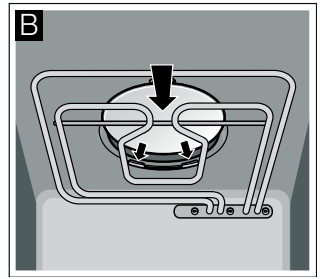
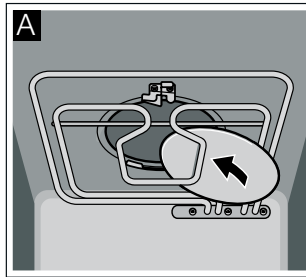
Umyjte skleněný kryt v horkém mycím roztoku.

Při silném znečištění:

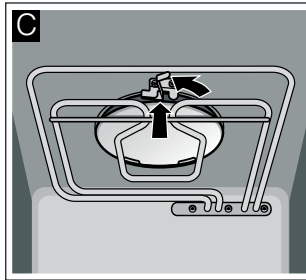
Postupujte stejně jako při čištění smaltovaných ploch v pečící troubě.

Nasazení

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



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



Utěrku z pečicí trouby odstraňte.

⚠ Nebezpečí těžkého poškození zdraví!
Spotřebič nikdy neprovozujte bez skleněného krytu.
Ze spotřebiče může unikat mikrovlnné záření.






Tabulka závad

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

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


⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy může provádět jen námi zaškolený technik servisní služby.

Tabulka závad

Závada	Možná příčina	Náprava / Pokyn
Spotřebič nefunguje	Vadná pojistka	Zkontrolujte příslušnou pojistku v pojistkové skříni.
	Zástrčka není zasunuta	Zasuňte zástrčku.
	Výpadek proudu	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo.
Na displeji svítí  a čtyři nuly.	Výpadek proudu	Nastavte nový čas.
Pečicí trouba nehřeje. Na displeji bliká dvojtečka.	Pečicí trouba je v předváděcím režimu.	V pojistkové skříni vypněte pojistku a za 20 vteřin ji znovu zapněte. Nyní v průběhu cca 2 minut stiskněte a 4 vteřiny podržte tlačítko  , dokud dvojtečka nepřestane blikat.
Na displeji se zobrazí F8.	Aktivovala se funkce automatického vypnutí.	Volič funkcí otočte na nulovou polohu.
Nelze zapnout mikrovlnný provoz.	Dvířka nejsou zcela zavřená.	Zkontrolujte, jestli nedošlo k zaklínění zbytků pokrmů nebo cizích těles do dvířek spotřebiče. Ujistěte se, že je těsnění čisté. Podívejte se, jestli se těsnění nezkroutilo.
	Mikrovlnný provoz nebyl spuštěn.	Stiskněte tlačítko  .
Spotřebič se nerozehřál na nastavenou teplotu.	Nebylo stisknuto tlačítko  .	Stiskněte tlačítko  .

Závada	Možná příčina	Náprava / Pokyn
Mikrovlnný provoz byl bez jasného důvodu přerušen.	Mikrovlnný provoz má závadu.	Pokud se tato chyba vyskytne opakovaně, zavolejte zákaznický servis. Provoz pečicí trouby je možný i bez mikrovln.
Při mikrovlnném provozu se pokrmy ohřály pomaleji než dosud.	Nastavili jste příliš nízký mikrovlnný výkon.	Zvolte vyšší výkon.
	Do spotřebiče jste vložili větší množství pokrmu.	Dvojitě množství – téměř dvojitý čas
	Pokrmy jsou studenější než obvykle.	Pokrmy mezitím promíchejte nebo obraťte.

Chybová hlášení

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení s E , stiskněte tlačítko . Poté znovu nastavte čas.

Pokud se chybové hlášení opět zobrazí, kontaktujte zákaznický servis.

U některých chybových hlášení můžete sami zvládnout nápravu.

Chybové hlášení	Možná příčina	Náprava / Pokyn
Na displeji se zobrazí chybové hlášení „E101“ nebo „E 104“.	Snímač teploty je mimo provoz.	Zavolejte zákaznický servis. Samostatný mikrovlnný provoz je možný.
Na displeji hodin se zobrazí chybové hlášení „E010“, „E310“, „E009“ nebo „E309“.	Technická závada.	Zavolejte zákaznický servis.

Výměna osvětlení pečicí trouby

Osvětlení pečicí trouby si můžete sami vyměnit. Žárovzdorné halogenové žárovky 12 V, 20 W si můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně.

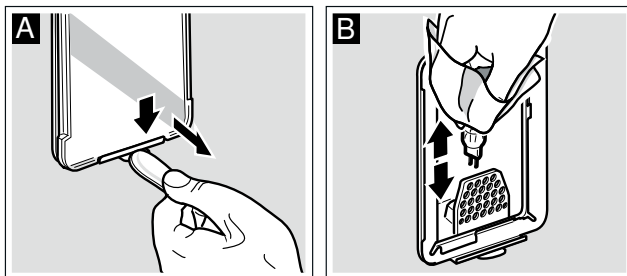
Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Nikdy nevyměňujte osvětlení pečicí trouby, pokud je spotřebič připojen k elektrické síti. Vytáhněte síťovou zástrčku, resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni.

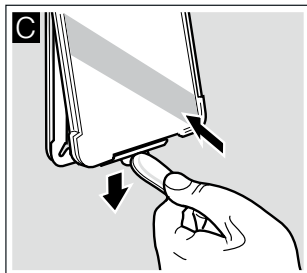
Upozornění: Halogenovou žárovku vyjímejte z obalu vždy pomocí suché utěrky. Tím prodloužíte její životnost.

Postupujte takto

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



5. Opět nasadíte skleněný kryt. (obrázek C)



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

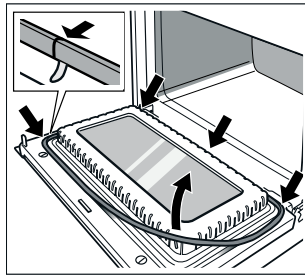
Výměna těsnění dvířek

Pokud je těsnění dvířek vadné, musí být vyměněno. Náhradní těsnění pro Váš spotřebič obdržíte u zákaznického servisu. Uveďte prosím číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) Vašeho spotřebiče.

⚠ Nebezpečí těžkého poškození zdraví!

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

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



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

Zákaznický servis

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

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

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

E-Nr.

FD-Nr.

Zákaznický servis ☎ :

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

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

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

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

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

Tipy pro úsporu energie a k ochraně životního prostředí

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

Úspora energie

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 obzvláště dobře přijímají teplo.

Během pečení otevírejte dvířka pečicí trouby co nejméně.

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

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

Ekologická likvidace



Obal zlikvidujte v souladu s životním prostředím.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG týkající se elektrických a elektronických starých spotřebičů (waste electrical and electronic equipment WEEE).

Tato směrnice upravuje zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v rámci Evropské unie.


Programová automatika

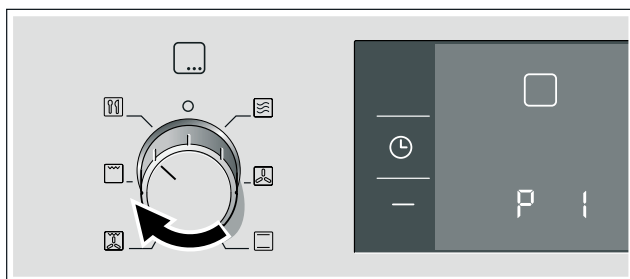
Pomocí programové automatiky můžete zcela jednoduše připravovat pokrmy. Zvolte některý program a zadejte hmotnost Vašeho pokrmu. Optimální nastavení převezme programová automatika. Můžete volit mezi 20 programy.

Nastavení

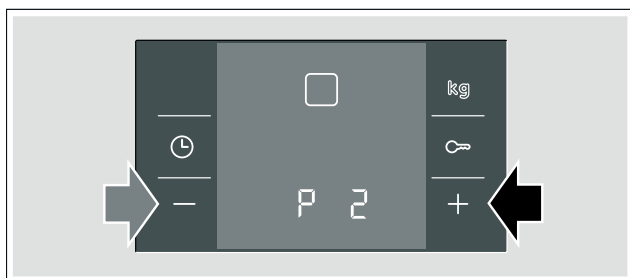
Pokud jste zvolili program, nastavte pečicí troubu. Volič teploty musí být v nulové poloze.


Příklad na obrázku: Kynutý koláč (program 2) o hmotnosti 1 kg.

1. Volič funkcí nastavte na programovou automatiku .
Na displeji se zobrazí první číslo programu.



2. Tlačítkem + nebo – zvolte číslo programu.



3. Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí navrhovaná hmotnost 0,50 kg.



4. Tlačítkem + nebo – nastavte hmotnost.



5. Stiskněte tlačítko $\triangleright \square \square$. Program se spustí.

Doba tepelné úpravy viditelně ubíhá a symbol \curvearrowright je v závorkách.

Program je ukončen

Zazní signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí ukazatel 00:00. Volič funkcí otočte na nulovou polohu. Pečicí trouba je vypnutá. Signál můžete předčasně zrušit tlačítkem \odot .

Změna programu

Po spuštění programu již nelze číslo programu a hmotnost změnit.

Zrušení programu

Stiskněte a cca 4 vteřiny podržte tlačítko $\triangleright \square \square$ a volič funkcí otočte na nulovou polohu. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna doby tepelné úpravy a času ukončení

U programové automatiky nelze dobu tepelné úpravy a čas ukončení měnit.

Rozmrazování a vaření s programovou automatikou

Upozornění

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

Rozmrazování

Upozornění

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

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

Číslo programu	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Rozmrazování			
1	Chléb vcelku *** pšeničný chléb, smíšený pšeničný chléb, celozrnný chléb	0,20 - 1,50	plochá odkrytá nádoba rošt, výška zasunutí 1
2	Koláč, suchý * třený koláč bez polevy, kynutý koláč	0,20 - 1,50	plochá odkrytá nádoba rošt, výška zasunutí 1
3	Mleté maso * hovězí, jehněčí a vepřové mleté maso	0,20 - 1,00	plochá odkrytá nádoba rošt, výška zasunutí 1
4	Drůbež vcelku ** kuře, kachna	0,70 - 2,00	plochá odkrytá nádoba rošt, výška zasunutí 1
5	Ryba vcelku ** pstruh, treska,	0,20 - 1,20	plochá odkrytá nádoba rošt, výška zasunutí 1

* Signál k otočení po uplynutí poloviny času tepelné úpravy.

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

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

Dušení

Zelenina

Pokyny

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

Brambory

Pokyny

- Vařené brambory:
Brambory nakrájejte na stejně velké kousky. Na 100 g brambor přidejte dvě polévkové lžičky vody a trochu soli.
- Brambory nechte po ukončení programu ještě 5 minut odstát. Přetím vylijte vzniklou vodu.

Rýže

Pokyny

- Nepoužívejte rýži ve varných sáčcích. Rýže během dušení silně pění. Nastavte hmotnost za syrového stavu (bez tekutiny) K rýži přidejte dvakrát až dvaapůlkrát tolik vody.
- Rýži nechte po ukončení programu ještě cca 5 až 10 minut odstát.

Ryby

Pokyny: Rybí filé, čerstvé:

Přidejte 1 až 3 polévkové lžičky vody nebo citronové šťávy.

Číslo programu	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí	
Dušení				
6	Zelenina, čerstvá *	květák, brokolice, mrkev, kedlubna, pórek, paprika	0,20 - 1,00	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
7	Zelenina, mražená *	květák, brokolice, mrkev, kedlubna, červené zelí, špenát	0,20 - 1,00	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
8	Vařené brambory *	varný typ A, převážně varný typ A nebo varný typ C	0,20 - 1,00	uzavřená nádoba, rošt, výška zasunutí 1
9	Rýže, dlouhozrná rýže *		0,10 - 0,50	vysoká uzavřená nádoba rošt, výška zasunutí 1
10	Čerstvé rybí filé dušení	filé ze štiky, tresky, lososa, okounka mořského, candáta	0,20 - 1,00	vysoká uzavřená nádoba rošt, výška zasunutí 1

* Signál k zamíchání po uplynutí poloviny času tepelné úpravy.

Kombinovaná tepelná úprava

Pizza

Pokyny: Používejte předpečenou, mraženou pizzu.

Drůbež

Pokyny

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

Maso

Pokyny

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

Číslo programu	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí	
Kombinovaná tepelná úprava				
11	Pizza, mražená	pizza s tenkým těstem, předpečená	0,30 - 0,50	univerzální pánev, výška zasunutí 1
12	Boloňské lasagne, mražené		0,40 - 1,00	odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
13	Kuřecí části, čerstvé ***	kuře vcelku	0,80 - 1,80	vysoká zakrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
14	Kuřecí části, čerstvé	kuřecí stehna, půlené kuře	0,40 - 1,20	vysoká zakrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
15	Krůtí prsa, čerstvá *	krůtí prsa bez kůže	0,80 - 2,00	zakrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1

Číslo programu	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Kombinovaná tepelná úprava			
16	Dušená hovězí pečeně, čerstvá**	0,80 - 2,00	zakrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
17	Roastbeef, čerstvý *	roastbeef vysoký 5 - 6 cm 0,80 - 2,00	odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
18	Vepřová pečeně, čerstvá ***	krkovice bez kostí, roláda 0,80 - 2,00	zakrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
19	Jehněčí kýta, čerstvá *	jehněčí kýta bez kostí 0,80 - 2,00	zakrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1
20	Sekaná	vysoká cca 8 cm 0,80 - 1,50	zakrytá nádoba, rošt, výška zasunutí 1

* Signál k otočení po uplynutí poloviny času tepelné úpravy.

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

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

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

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

Pokyny

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro vložení potravin do studené a prázdné pečicí trouby. Pečicí troubu předejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Před použitím odstraňte z varného prostoru pečicí trouby všechno příslušenství, které právě nepotřebujete.
- Příslušenství vyložte pečicím papírem teprve po předejití.
- Časové údaje uvedené v tabulkách jsou pouze orientační. Doba tepelné úpravy závisí na kvalitě použitých potravin.

- Používejte příslušenství, které Vám bylo dodáno spolu s pečicí troubou. Další příslušenství si můžete zakoupit ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu.
- Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádobí z varného prostoru používejte vždy chňapku nebo kuchyňskou utěrku.

Rozmrazování, ohřívání a vaření pomocí mikrovln

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

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

Změna programu

Pokyny

- Zmrazené potraviny vložte do vhodné odkryté nádoby a postavte na rošt.
- Choulostivé části, např. kuřecí nohy a křídla nebo tučné okrajové části pečeně, můžete zakrýt malými kousky alobalu. Alobal se nesmí dotýkat stěn varného prostoru. Po uplynutí poloviny doby potřebné k rozmrazení můžete alobal sejmut.

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

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

Pro tento případ platí následující pravidlo: Dvojnásobné množství potravin = téměř dvojnásobná doba tepelné úpravy, poloviční množství potravin = poloviční doba tepelné úpravy.

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

- 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 odstát při pokojové teplotě, aby se vyrovnala teplota. Poté můžete u drůbeže vyjmout vnitřnosti.

Rozmrazování	Hmotnost	Mikrovlnný výkon ve wattech, doba rozmrazování v minutách	Pokyny
Hovězí nebo vepřové maso vcelku (bez kostí nebo s kostí)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Několikrát obraťte.
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min.+ 90 W, 25-30 min.	
Hovězí, telecí nebo vepřové kousky nebo plátky	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	Při obrácení od sebe oddělte rozmrazené části.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Míchané mleté maso	200 g	90 W, 10-15 min.	Několikrát obraťte, již rozmrazené maso vyjměte.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
	1 kg	180 W, 13 min. + 90 W, 20-25 min.	
Drůbež nebo drůbeží části	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13-18 min.	Několikrát obraťte.
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Kachna	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	Několikrát obraťte.
Husa	4,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 60-80 min.	Každých 20 minut obraťte, odstraňte vzniklou tekutinu.
Rybí filé, rybí kotleta nebo rybí plátky	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Oddělte od sebe rozmrazené části.
Ryba vcelku	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Několikrát obraťte.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Zelenina, např. hrášek	300 g	180 W, 8-13 min.	Několikrát opatrně promíchejte.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
Ovoce, např. maliny	300 g	180 W, 7-10 min.	Několikrát opatrně promíchejte, rozmrazené části od sebe oddělte.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Máslo, změknutí	125 g	90 W, 7-9 min.	Zcela odstraňte obal.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Chléb vcelku	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Několikrát obraťte.
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	
Koláč, suchý, např. třený	500 g	90 W, 10-15 min.	Jen pro koláče bez polevy, šlehačky nebo krému. Jednotlivé kousky koláče od sebe oddělte.
	750 g	180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min.	
Koláč, šťavnatý, např. ovocný nebo tvarohový	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Jen pro koláče bez polevy, šlehačky nebo krému.
	750 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	

Rozmrazování, ohřívání nebo vaření zmražených pokrmů

Pokyny

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

Rozmrazování, ohřívání nebo vaření mražených pokrmů	Hmotnost	Mikrovlnný výkon ve watttech, doba tepelné úpravy v minutách	Pokyny
Menu, pokrm na talíři, hotový pokrm	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Vyjměte pokrm z obalu a zakryjte ho.
Polévky	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Zakrytá nádoba.
Pokrmy z jednoho hrnce	500 g	600 W, 10-15 min.	Zakrytá nádoba.
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Plátky nebo kousky masa v omáčce, např. guláš	500 g	600 W, 12-17 min.	Zakrytá nádoba.
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Ryba, např. kousky filé	400 g	600 W, 10-15 min.	Zakrytá nádoba.
	800 g	600 W, 18-23 min.	
Přílohy, např. rýže nebo těstoviny	250 g	600 W, 2-5 min.	Zakrytá nádoba; přidejte tekutinu.
	500 g	600 W, 7-10 min.	
Zelenina, např. hrášek, brokolice, mrkev	300 g	600 W, 8-12 min.	Zakrytá nádoba; přidejte 1 polévkovou lžičku vody.
	600 g	600 W, 13-18 min.	
Špenát se smetanou	450 g	600 W, 11-16 min.	Připravujte bez přidání vody.

Ohřívání pokrmů

Nebezpečí opaření!

Pokud ohříváte tekutiny, nezapomeňte vložit do nádoby lžičku, abyste zamezili přehřátí tekutiny a tzv. skrytému varu. Při skrytém varu je dosažen bod varu, aniž by z tekutiny vystupovaly typické bublinky páry.

Pokyny

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

Ohřívání pokrmů	Hmotnost	Mikrovlnný výkon ve wattch, doba tepelné úpravy v minutách	Pokyny
Menu, pokrm na talíři, hotový pokrm	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Vyjměte pokrm z obalu a zakryjte ho.
Nápoje	150 ml	900 W, 1-3 min	Do nádoby vložte lžičku. Alkoholické nápoje neohřívajte příliš dlouho. Občas zkontrolujte teplotu.
	300 ml	900 W, 3-4 min.	
	500 ml	900 W, 4-5 min.	
Dětská výživa, např. láhev s mlékem	50 ml	360 W, ½-1 min.	Láhev bez dudlíku a víčka postavte na dno varného prostoru. Po ohřátí obsah vždy dobře protřepejte. Bezpodmínečně zkontrolujte teplotu!
	100 ml	360 W, 1-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Polévka 1 miska	175 g	900 W, 1½-2 min.	-
Polévka 2 misky	à 175 g	900 W, 2-4 min.	
Polévka 4 misky	à 175 g	900 W, 4-6 min.	

Ohřívání pokrmů	Hmotnost	Mikrovlinný výkon ve wattech, doba tepelné úpravy v minutách	Pokyny
Plátky nebo kousky masa v omáčce, např. guláš	500 g	600 W, 7-10 min.	Zakrytá nádoba.
Pokrm z jednoho hrnce	400 g	600 W, 5-7 min.	Zakrytá nádoba.
	800 g	600 W, 7-10 min.	
Zelenina	150 g	600 W, 2-3 min.	Přidejte trochu tekutiny.
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Vaření pokrmů

Pokyny

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

Vaření pokrmů	Hmotnost	Mikrovlinný výkon ve wattech, doba tepelné úpravy v minutách	Pokyny
Celé kuře, čerstvé, bez vnitřností	1,5 kg	600 W, 25-30 min.	Po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy obraťte.
Rybí filé, čerstvé	400 g	600 W, 8-13 min.	-
Zelenina, čerstvá	250 g	600 W, 6-10 min.	Zeleninu rozkrájejte na stejně velké kousky. Na 100 g zeleniny přidejte 1 - 2 polévkové lžíce vody.
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Brambory	250 g	600 W, 8-11 min.	Brambory rozkrájejte na stejně velké kousky, na 100 g brambor přidejte 1 - 2 polévkové lžíce vody a občas zamíchejte.
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	

Vaření pokrmů	Hmotnost	Mikrovlonný výkon ve watttech, doba tepelné úpravy v minutách	Pokyny
Rýže	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Přidejte dvojnásobné množství tekutiny. Použijte vysokou zakrytou nádobu.
	250 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	
Sladké pokrmy, např. puding (práškový)	500 ml	600 W, 5-8 min.	Puding v průběhu ohřevu 2-3 krát dobře zamíchejte metličkou na snůh.
Ovoce, kompot	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Popcorn z mikrovlnky

Pokyny

- Používejte žáruvzdorné, ploché nádoby např. pokličku na formu na nákyp, skleněný talíř nebo skleněnou misku (Pyrex).
- Nádobu položte vždy na rošt do výšky zasunutí 1.
- Nepoužívejte žádné porcelánové nebo silně klenuté talíře.
- Nastavte podle údajů v tabulce. Podle produktu a množství možno bude třeba přizpůsobit čas.
- Aby se popcorn nepřipálil, asi za 1 minutu a 30 vteřin vyndejte pytlík s popcornem a pytlík protřepte. Pozor horké!

Nebezpečí opaření!

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

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

Tipy pro mikrovlnný provoz

Pro připravované množství pokrmu nemůžete nalézt příslušné údaje týkající se nastavení.	Prodlužte nebo zkráťte dobu tepelné úpravy podle následujícího pravidla: Dvojnásobné množství = téměř dvojnásobná doba tepelné úpravy, poloviční množství = poloviční doba tepelné úpravy.
Pokrm je příliš vysušený.	Příště zvolte kratší dobu tepelné úpravy nebo nižší mikrovlnný výkon. Pokrm zakryjte a přidejte více tekutiny.
Pokrm není po uplynutí doby tepelné úpravy rozmrazený, horký nebo uvařený.	Nastavte delší dobu tepelné úpravy. Větší množství pokrmu nebo vyšší vrstva potřebuje více času.
Po uplynutí doby tepelné úpravy je pokrm na okraji přehřátý, zatímco uprostřed ještě není hotový.	Pokrm občas zamíchejte a příště zvolte nižší výkon a delší dobu tepelné úpravy.
Po rozmrazení je drůbež nebo maso zvenku přehřátý, zatímco uprostřed ještě není rozmrznutý.	Příště zvolte kratší dobu tepelné úpravy nebo nižší mikrovlnný výkon. Větší množství pokrmu častěji obračejte.

Koláče a pečivo

K tabulkám














Pokyny

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

Formy na pečení















Pokyny: Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu.

- Dodatečné informace najdete v kapitole „*Tipy pro pečení*“, která následuje za tabulkami.
- Koláčovou formu postavte vždy doprostřed roštu.

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

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





** Postavte na univerzální pánev.

Koláče na univerzální pánvi	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Mikrovlnný výkon ve wattech	Doba pečení v minutách
Třené těsto se suchou horní vrstvou	univerzální pánev	2		160-180	-	25-35
Třené těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	univerzální pánev	1		160-180	90 W	30-40
Kynuté těsto se suchou horní vrstvou	univerzální pánev	2		170-190	-	35-45
Kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	univerzální pánev	2		170-190	-	45-55
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	univerzální pánev	2		160-180	-	25-35
Křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	univerzální pánev	1		160-180	-	50-60
Švýcarský koláč	univerzální pánev	1		190-200	-	40-50
Piškotová roláda, předehejte	univerzální pánev	2		170-190	-	10-20
Kynutá vánočka z 500 g mouky	univerzální pánev	2		160-180	-	40-50
Štola z 500 kg mouky	univerzální pánev	2		150-170	-	60-70
Štola z 1 kg mouky	univerzální pánev	2		140-150	-	65-75
Závin, sladký	univerzální pánev	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	univerzální pánev	1		210-230	-	25-35
Slaný koláč, předehejte	univerzální pánev	2		240-250	-	15-20

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

** Postavte na univerzální pánev.

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

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba pečení v minutách
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky *	univerzální pánev	2		250 + 170	10 40-50
Chlebová placka *	univerzální pánev	2		220-240	15-20
Housky *	univerzální pánev	2		200-220	20-30
Housky z kynutého těsta, sladké *	univerzální pánev	2		190-210	15-25

* Předehřejte pečicí troubu.

Tipy k pečení

Chcete péct podle vlastního receptu.	Orientujte se podle podobného pečiva v tabulkách pro pečení.
Chcete použít pečicí formu ze silikonu, skla, umělé hmoty nebo keramiky.	Forma musí být žáruvzdorná do 250 °C. V těchto formách koláče tolik nezezlátnou. Pokud ke konvenčnímu ohřevu zapnete ještě mikrovlnný výkon, zkrátíte tak dobu pečení oproti údajům v tabulce.
Jak zjistíte, jestli je třený koláč propečený.	Asi 10 minut před koncem doby pečení uvedené v receptu píchněte dřevěnou špejli do nejvyššího místa koláče. Pokud špejle zůstane suchá, koláč je hotový.
Koláč se srazil.	Příště použijte méně tekutiny nebo zvolte o 10 stupňů nižší teplotu. Dodržujte také dobu hnětení těsta uvedenou v receptu.
Koláč je uprostřed vyšší než na okraji.	Nevymazávejte okraje dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Zvolte nižší teplotu a pečte koláč o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Hotový koláč propíchejte párátkem a pokapejte ovocnou šťávou nebo alkoholem. Příště zvýšte teplotu o 10 stupňů a zkrátte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. tvarohový) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (vlhký, místý se zbytky vody).	Příště použijte méně tekutiny a pečte koláč při nižší teplotě o něco déle. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou předpečte nejdříve korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a teprve poté ho obložte. Postupujte podle receptu a dodržujte uvedenou dobu pečení.
Koláč nejde vyklopit z formy.	Po upečení nechte koláč ještě 5 až 10 minut vychladnout, pak se nechá snadněji vyklopit. V opačném případě uvolněte okraje koláče opatrně nožem. Koláč obraťte a formu několikrát zakryjte mokrou utěrkou. Příště formu dobře vymažte a vysypte strouhankou.
Přeměřili jste Vaším vlastním teploměrem teplotu pečicí trouby a zjistili jste odchylku.	Výrobce měří teplotu pečicí trouby se zkušebním roštem po uplynutí stanovené doby uprostřed varného prostoru. Každé nádobí a každá část příslušenství ovlivňují naměřenou hodnotu, takže při každém vlastním měření zjistíte odchylku.
Mezi formou a roštem se tvoří jiskry.	Ujistěte se, že je forma čistá. Změňte její polohu ve vnitřním prostoru pečicí trouby. Pokud to nepomůže, pečte dále bez mikrovlnného výkonu. Doba pečení se pak prodlouží.

Pečení a grilování

K tabulkám

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

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

Nádobí

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

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

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

Pokyny k pečení

K pečení masa a drůbeže používejte vysokou pečicí formu.

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

Maso:

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

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

Pokyny ke grilování

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě. Pečicí troubu nepřehřívejte.

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

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

Tmavé maso, např. hovězí, rychleji zežlátne 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.

Hovězí maso

Pokyny

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








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

Pokyny k dušení

K dušení ryb použijte nádobu s víkem.





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

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

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

Telecí maso









Pokyny: Telecí pečení a telecí koleno obraťte po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy. Nakonec nechte maso ještě cca 10 minut odstát.

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

Vepřové maso


Pokyny

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

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

Jehněčí maso a zvěřina



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

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

Ostatní

Pokyny





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

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

Drůbež

Pokyny

- Celé kuře, kuřecí prsa a mladou krůtu položte prsní stranou dolů. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy drůbež obraťte.
- Kapouna položte prsní stranou dolů. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy obraťte a nastavte mikrovlnný výkon na 180 W.
- Kuřecí půlky a části kuřete položte stranou s kůží nahoru. Neobracejte je.
- Kachnu a husu obraťte po uplynutí $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy.
- Kachní a husí prsa položte stranou s kůží dolů. Po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy je obraťte.
- Husí stehna obraťte po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy. Kůží propíchněte.
- Krůtí rolku obraťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy.
- Krůtí prsa a horní stehna položte stranou s kůží dolů. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy je obraťte.

Drůbež	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon ve wattch	Doba tepelné úpravy v minutách
Kuře, celé cca 1,2 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		230-250	360 W	25-35
Kapoun, celý	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Kuře, půlené, à 500 g	odkrytá nádoba, rošt	1		180-200	360 W	30-35
Kuřecí části, cca 800 g	odkrytá nádoba, rošt	1		190-210	360 W	30-35
Kuřecí části, cca 1,5 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		190-210	360 W	35-40
Kuřecí prsa cca 500 g	odkrytá nádoba, rošt	1		190-210	180 W	25-30
Kachna, celá, 1,5 až 1,7 kg	univerzální pánev	1		170-190	180 W	60-80
Kachní prsa, 2 ks à 300 až 400 g	rošt + univerzální pánev *	2 1		3	90 W	18-22


Drůbež	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon ve wattch	Doba tepelné úpravy v minutách
Husa, celá, 3 až 3,5 kg	univerzální pánev	1		170-190	180 W	80-90
Husí prsa, 2 ks à 500 g	rošt + univerzální pánev *	2 1		210-230	90 W	20-25
Husí stehna, 4 ks cca 1,5 kg	rošt + univerzální pánev *	2 1		170-190	180 W	30-40
Mladá krůta, celá, cca 3 kg	univerzální pánev	1		170-180	180 W	60-70
Krůtí roka, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		190-200	180 W	60-70
Krůtí prsa, cca 1kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-210	-	80-90
Krůtí horní stehno, cca 1,3 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		210-230	360 W	45-50

* Do univerzální pánve přidejte 50 ml vody.

Ryby

Pokyny

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

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

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

* Rošt předtím pomažte olejem.









Tipy pro pečení a grilování

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

Nákypy, gratinované pokrmly, toasty

Pokyny














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



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

Hotové produkty

Pokyny

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

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

Hotové produkty	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon ve wattch	Doba tepelné úpravy v minutách
Závin	univerzální pánev	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	rošt	2		200-210	180 W	18-23

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

Zkušební pokrmy

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

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




Rozmrazování pomocí mikrovln

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

Vaření pomocí mikrovln

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

Pečení v kombinaci s mikrovlnami

Pokrm	Mikrovlonný výkon ve watttech, doba v minutách	Druh ohřevu	Teplota °C	Pokyn
Gratinované brambory	600 W, 20-25 min.		170-190	Pyrexovou formu Ø 22 cm položte na rošt, výška zasunutí 1.
Koláč	180 W, 15-20 min.		180-200	Pyrexovou formu Ø 22 cm položte na rošt, výška zasunutí 1.
Kuře *	360 W, 30-35 min.		200-220	Po uplynutí 15 minut obraťte.

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

Pečení

Pokyny

- Hodnoty v tabulkách platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.
- Zakrytý jablečný koláč: Tmavé dortové formy postavte vedle sebe.

	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba pečení v minutách
Stříkané cukroví	univerzální pánev	2		160-180	20-30
	univerzální pánev	2		150-170	20-30
Malé koláčky	univerzální pánev	2		150-170	25-35
	univerzální pánev	2		140-160	25-35
Vodový piškot	dortová forma na roštu	1		170-180	30-40
Kynutý koláč na plechu	univerzální pánev	2		170-190	45-55
Zakrytý jablečný koláč	2 dortové formy Ø 20 cm + univerzální pánev	1		180-200	70-90

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

* Předehřívajte 5 minut.

** Po uplynutí poloviny doby grilování obraťte.

Akrylamid v potravinách

Kterých pokrmů se to týká?

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

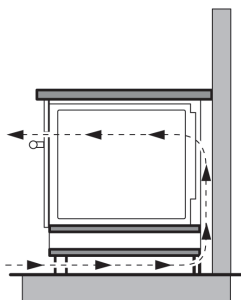
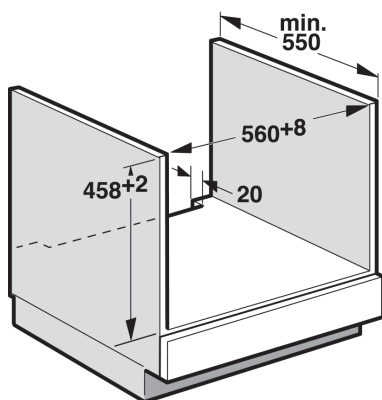
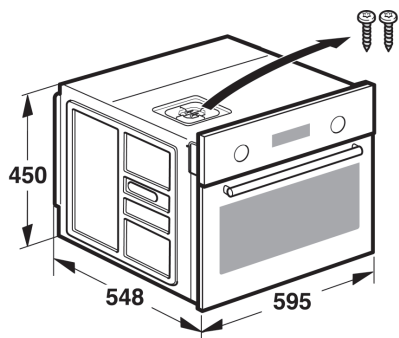
Tipy k přípravě pokrmů s nízkým obsahem akrylamidu

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

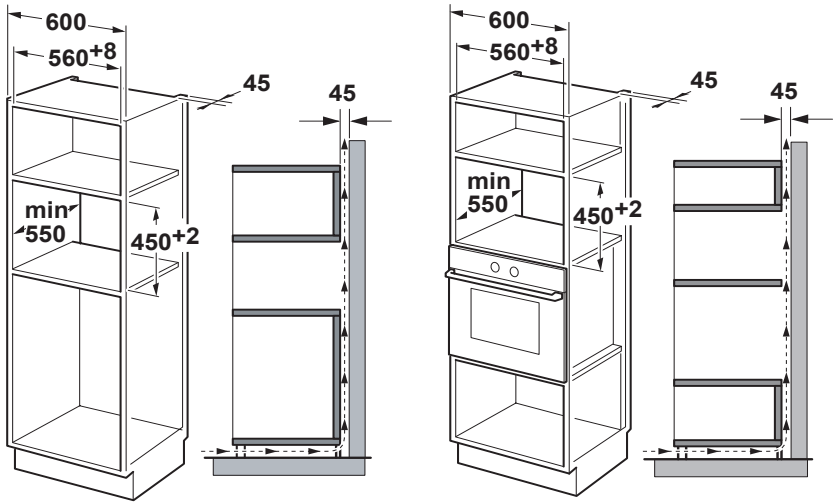
Montážní návod

HBC 84K523

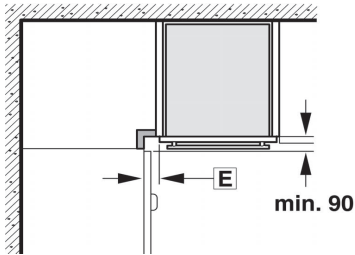
1



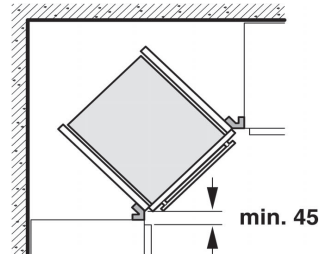
2



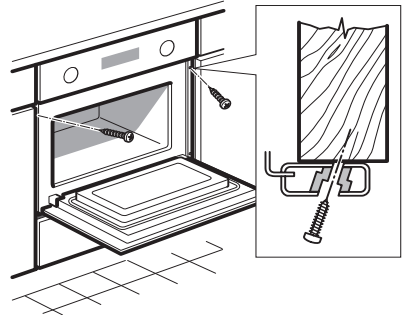
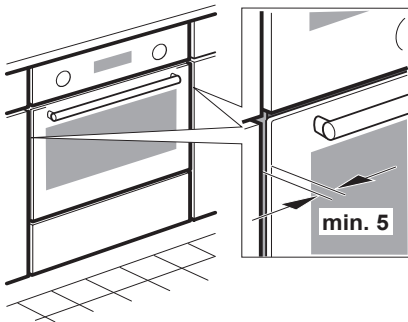
3



D



4



Toho musíte dbát

Elektrické připojení

Spotřebič je vybaven zástrčkou a smí být připojen jen na předpisově instalovanou zásuvku s ochranou kontaktu. Přemístění zásuvky nebo výměnu připojovacího kabelu smí za dodržení příslušných předpisů provést pouze koncesovaný elektrikář. Pokud není po vestavbě zástrčka nadále přístupná, musí být kvůli izolaci k dispozici všepólové oddělovací zařízení s odstupem kontaktů minimálně 3 mm. Ochrana proti dotyku musí být při vestavbě zajištěná.

Vestavěný nábytek

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

U vestavěného nábytku bez větracího vyřezu v zadní části bočních stěn 200 cm². Za tímto účelem vyřízněte kryt soklu nebo namontujte větrací mřížku. Větrací drážky a sací otvory nesmí být zakryté.

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

Vestavěný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, hraničící přední hrany nábytku minimálně až do 70 °C.

Všechny vyřezové práce na nábytku a pracovní desce proveďte před nasazením spotřebičů. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástí by mohla být negativně ovlivněná.

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 1

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

Spotřebič ve vysoké skříňce – obrázek 2

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

Rohová vestavba – obrázek 3

Při rohové vestavbě berte v úvahu rozměry **D**. Rozměr **E** závisí na tloušťce přední strany nábytku a madla.

Přípevnění vestavného spotřebiče – obrázek 4

- Spotřebič zcela zasuňte a vystředte
- Neohýbejte připojovací kabel.
- Spotřebič připevněte šrouby (4 x 25).
- Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem nesmí být zakryta přidavnými lištami.

Demontáž

Odpojte spotřebič od sítě. Uvolněte upevňovací šrouby. Spotřebič lehce nadzvedněte 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 průkazným dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

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

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

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

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

Firemní servis + prodej náhradních dílů:

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

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

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

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

Návod na obsluhu

HBC 84K523

Obsah

Bezpečnostné pokyny.....	4
Pred inštaláciou	4
Upozornenie týkajúce sa Vašej bezpečnosti	4
Pokyny k mikrovlnnému ohrevu.....	6
Príčiny poškodenia	9
Váš nový spotrebič.....	11
Ovládací panel.....	11
Tlačidlá a displej	12
Volič teploty	12
Volič funkcií.....	13
Varný priestor	13
Príslušenstvo	14
Pred prvým použitím	16
Nastavenie času.....	16
Rozohriatie rúry na pečenie.....	16
Čistenie príslušenstva	16
Nastavenie rúry na pečenie	17
Druh ohrevu a teplota	17
Mikrovlnná prevádzka	18
Pokyny k nádobám	18
Mikrovlnný výkon	19
Nastavenie mikrovlnného ohrevu	19
Mikrovlnná kombinovaná prevádzka.....	21
Nastavenie mikrovlnnej kombinovanej prevádzky.....	21
1,2,3-Trojstupňová prevádzka	22
Nastavenie trojstupňovej prevádzky.....	22
Nastavenie časových funkcií.....	24
Budík	24
Čas tepelnej úpravy.....	25
Čas ukončenia tepelnej úpravy	26
Čas	28
Detská poistka	29
Zapnutie detskej poistky	29
Vypnutie detskej poistky	29
Detská poistka pri programovej automatike	29
Zmena základných nastavení.....	30
Automatické vypnutie	31
Údržba a čistenie	32
Čistiace prostriedky	33
Čistenie sklenených dveriek	34
Čistenie skleneného krytu	36

Obsah

Tabuľka porúch.....	39
Tabuľka porúch	39
Výmena osvetlenia rúry na pečenie	40
Výmena tesnenia dvierok	41
Zákaznícky servis.....	43
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.)	43
Tipy na úsporu energie a na ochranu životného prostredia	44
Úspora energie	44
Ekologická likvidácia.....	44
Programová automatika.....	45
Nastavenie.....	45
Rozmrazovanie a varenie s programovou automatikou	47
Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu.....	51
Rozmrazovanie, ohrievanie a varenie pomocou mikrovln	52
Tipy na mikrovlnnú prevádzku	58
Koláče a pečivo	58
Tipy na pečenie	62
Pečenie a grilovanie	63
Tipy na pečenie a grilovanie	70
Nákypy, gratinované jedlo, toasty	71
Hotové produkty	72
Skúšobné jedlo	73
Pečenie.....	74
Akrylamid v potravinách.....	75

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

Bezpečnostné pokyny

Tento návod na obsluhu si pozorne preštudujte. Len tak môžete Váš spotrebič správne a bezpečne obsluhovať.

Návod na obsluhu a montážny návod dobre uschovajte. V prípade predania ďalšej osobe priložte obidva návody.

Pred inštaláciou

Škody vzniknuté počas prepravy

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

Elektrické pripojenie

Spotrebič smie pripájať iba koncesovaný odborník. Pokiaľ dôjde k poškodeniu v dôsledku chybného pripojenia, strácaτε nárok na záruku.

Umiestnenie a pripojenie

Riadťte sa prosím špeciálnym montážnym návodom.

Upozornenie týkajúce sa Vašej bezpečnosti

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

Dospelé osoby a deti nesmú spotrebič používať

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

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa so spotrebičom hrali.

Horúci varný priestor

Nebezpečenstvo popálenia!

- Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchov ohrievačov a varný spotrebičov. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru a ohrievacích prvkov. Dvierka varného priestoru otvárajte opatrne. Môže z nich unikať horúca para. Malé deti držte v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.
- Nikdy nepripravujte jedlo s veľkým množstvom vysokopercntného alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu v priestore rúry na pečenie vznietiť. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokopercntným alkoholom a dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

Nebezpečenstvo požiaru!

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

Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Dbajte na to, aby ste nikdy nezakliesnili pripájací kábel v horúcich dvierkach spotrebiča. Izolácia kábla sa môže roztaviť.

Nebezpečenstvo oparenia!

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

Horúce príslušenstvo a nádoby

Nebezpečenstvo popálenia!

Horúce príslušenstvo zo spotrebiča nikdy nevyberajte bez kuchynskej chňapky.

Poškodené dvierka a tesnenie dvierok varného priestoru

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

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

Skorodované povrchy

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

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

Otvorený kryt spotrebiča

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Nikdy neodstraňujte kryt spotrebiča. Spotrebič pracuje s vysokým napätím.

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

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

Horúce alebo vlhké prostredie

Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Spotrebič nikdy nevystavujte vysokým teplotám a vlhkosti.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

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

Pokyny k mikrovlnnému ohrevu

Príprava potravín

Nebezpečenstvo požiaru!

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

Nádoby

Nebezpečenstvo poranenia!

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

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Výkon a čas mikrovlnného ohrevu

Nebezpečenstvo požiaru!

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

Obaly

Nebezpečenstvo požiaru!

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

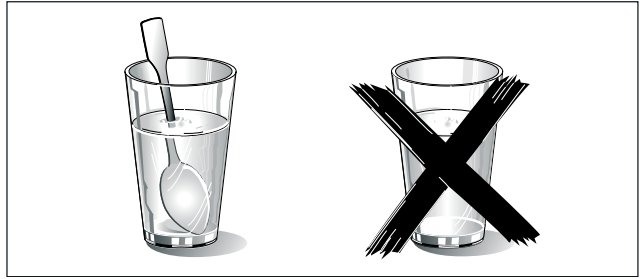
Nebezpečenstvo popálenia!

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

Nápoje

Nebezpečenstvo oparenia!

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



Nebezpečenstvo explózie!

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

Detská strava

Nebezpečenstvo popálenia!

Detskú stravu nikdy neohrievajte v pevne uzatvorených nádobách. Vždy z nej odstráňte veko alebo cumlík.

Po ohriatí dobre premiešajte alebo pretrepte. Tak sa teplo rovnomerne rozloží. Kým dieťaťu podáte stravu, skontrolujte jej teplotu.

Potraviny so škrupinou alebo so šupkou

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Sušenie potravín

Nebezpečenstvo požiaru!

Potraviny nikdy nesušte pomocou mikrovlnného ohrevu.

Potraviny s nízkym obsahom vody

Nebezpečenstvo požiaru!

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

Nikdy v mikrovlnnej rúre neohrievajte samotný jedlý olej.

Príčiny poškodenia

Pozor!

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

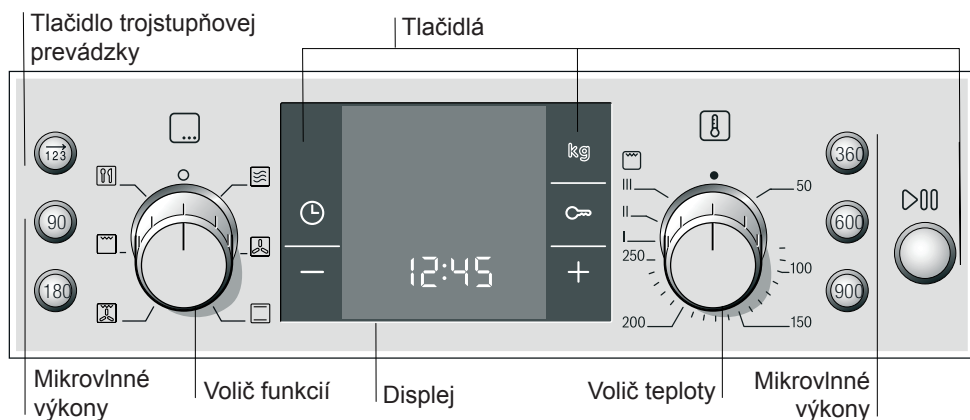
- Preprava spotrebiča: Nenoste spotrebič za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok neunesie hmotnosť spotrebiča a mohla by sa zlomiť.
- Mikrovlnná prevádzka bez potravín: Mikrovlnnú rúru zapínajte iba s potravinami umiestnenými vo varnom priestore. Bez potravín by mohlo dôjsť k preťaženiu spotrebiča. Výnimkou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

Váš nový spotrebič

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

Ovládací panel

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



Otočné voliče

Otočné voliče sú zápusťné. Pre zasunutie a vysunutie zatlačte otočný volič v nulovej polohe.









Tlačidlá


Pod jednotlivými tlačidlami sa nachádzajú senzory. Nie je potrebné ich silno stláčať. Dotýkajte sa iba príslušného symbolu.

Výnimka: Tlačidlo trojstupňovej prevádzky a tlačidlá pre výkon mikrovlnného ohrevu sú klasické tlačidlá.

Tlačidlá a displej


Pomocou tlačidiel nastavujete rôzne funkcie. Na displeji sa zobrazia nastavené hodnoty.


Tlačidlo	Použitie
 123	Voľba trojstupňovej prevádzky
90	Voľba mikrovlnného výkonu 90 wattov
180	Voľba mikrovlnného výkonu 180 wattov
360	Voľba mikrovlnného výkonu 360 wattov
600	Voľba mikrovlnného výkonu 600 wattov
900	Voľba mikrovlnného výkonu 900 wattov
 Kilogram	Voľba hmotnosti pri programoch.
 Časové funkcie	Voľba budíka  , času tepelnej úpravy  , času ukončenia tepelnej úpravy  a času  .
- Mínus	Zníženie nastavenej hodnoty.
+ Plus	Zvýšenie nastavenej hodnoty.
 Štart/Pauza	Krátke stlačenie = štart /zastavenie prevádzky Dlhé stlačenie = zrušenie prevádzky

Aktuálna časová funkcia na displeji sa nachádza v zátvorkách [] pri príslušnom symbole. Výnimka: Pri čase svieti symbol  len vtedy, keď meníte čas.

Volič teploty







Pomocou voliča teploty nastavíte teplotu alebo grilovací stupeň.

Poloha	Význam
• Nulová poloha	Rúra na pečenie je vypnutá.
50 - 250 Teplotný rozsah	Teplota v rúre na pečenie v °C.
I, II, III Grilovacie stupne	Grilovacie stupne pre gril  . I = Stupeň 1, slabý II = Stupeň 2, stredný III = Stupeň 3, silný

Skôr ako rúra na pečenie nedosiahne nastavenú teplotu, na displeji svieti symbol . Pri grilovaní tento symbol nesvieti.

Volič funkcií

Pomocou voliča funkcií nastavíte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
 Nulová poloha	Rúra na pečenie je vypnutá.
 Mikrovlnná prevádzka	Pre nastavenie výkonu mikrovlnného ohrevu.
 Horúci vzduch	Na pečenie trených koláčov vo forme na jednej úrovni
 Horný/dolný ohrev	Na pečenie a vyprážanie na jednej úrovni. Hlavne pre koláče s vlhkou oblohou (napr. tvarohové koláče).
 Cirkulačný gril	Pre hydinu a veľké kusy mäsa.
 Gril	Pre veľké množstvo plochých, malých kusov na grilovanie (napr. steaky, párky).
 Programy	5 programov na rozmrazovanie 15 varných programov Druh ohrevu a čas tepelnej úpravy závisí od hmotnosti.

Varný priestor

Váš spotrebič je vybavený chladiacim ventilátorom.

Chladiaci ventilátor


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

Pozor!

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

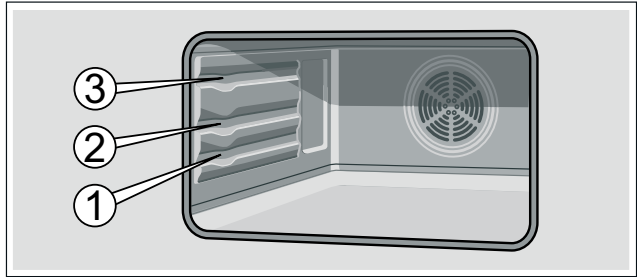
Upozornenie

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

Osvetlenie vo varnom priestore sa zapne až po stlačení tlačidla .

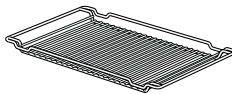
Príslušenstvo

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





Pokiaľ je príslušenstvo veľmi horúce, môže sa deformovať. Akonáhle opäť vychladne, deformácia ustúpi, bez toho aby nejako narušila jeho funkciu.

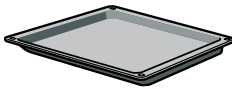
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo na internete. Pri kúpe uveďte HEZ/HMZ číslo.



Rošt

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

Rošt môžete použiť so zakrivením smerom hore  alebo dolu .



Univerzálna panvica HEZ862000

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

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

Špeciálne príslušenstvo

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

Špeciálne príslušenstvo	HEZ číslo	Použitie
Smaltovaný plech na pečenie	HEZ861000	Na koláče a cukrovinky. Plech na pečenie zasuňte až nadoraz skosenou stranou smerom ku dvierkam rúry.
Sklenená panvica	HEZ863000	Pre veľké mäso, šľavnaté koláče, nákypy a gratinované jedlo. Je možné ju použiť taktiež ako záchytnú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte. K tomu zasuňte sklenenú panvicu do výšky 1. Sklenenú panvicu môžete použiť aj ako odkladaciu plochu pri mikrovlnnej prevádzke.
Sklenený pekáč	HEZ915001	Pre dusené jedlo a nákypy, ktoré pripravujete v rúre na pečenie. Je vhodný hlavne na programovú automatiku.

Ponuka zákaznickeho servisu


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


Utiery na ošetrovanie plôch z nerezovej ocele	Objednávacie číslo 311134	Redukujú usadzovanie nečistoty. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom bude povrch nerezových spotrebičov optimálne ošetrený.
Gél na čistenie rúry na pečenie a grilu	Objednávacie číslo 463582	Na čistenie varného priestoru. Gél je bez vône.
Utiierka z mikrovlákná s voštinovou štruktúrou	Objednávacie číslo 460770	Hodí sa hlavne na čistenie citlivých povrchov, ako je napr. sklo, sklokeramika, nerez alebo hliník. Utiierka z mikrovlákná odstráni jedným utrením zvyšky vody a mastnoty.
Poistka dvierok	Objednávacie číslo 612594	Zabráni deťom otvoriť dvierka rúry na pečenie. Spôsob priskrutkovania poistky závisí od typu spotrebiča. Dodržiavajte pokyny, ktoré sú priložené k poistke dvierok.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo všetko musíte urobiť, kým začnete vo Vašej rúre prvý krát pripravovať jedlo. Najskôr si preštudujte kapitolu „Bezpečnostné pokyny“.


Nastavenie času



Po pripojení na displeji svieti symbol  a štyri nuly. Nastavte aktuálny čas.

1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí čas 12:00.
2. Pomocou tlačidla + alebo – nastavte čas.

Za niekoľko sekúnd sa nastavený čas prevezme.

Rozohriatie rúry na pečenie

Aby ste odstránili zápach „novoty“, rozohrejte prázdnu rúru na pečenie so zatvorenými dverkami. Ideálna k tomu je hodina s horným/dolným ohrevom  pri 240 °C. Pritom dbajte na to, aby v rúre nezostali žiadne zvyšky obalu.

1. Pomocou voliča funkcií nastavte horný/dolný ohrev .
2. Pomocou voliča teploty nastavte 240 °C.
3. Stlačte tlačidlo .

Za hodinu rúru na pečenie vypnite. Volič funkcií otočte na nulovú polohu.

Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstvo poriadne vyčistite mäkkou utierkou v horúcom čistiacom roztoku.

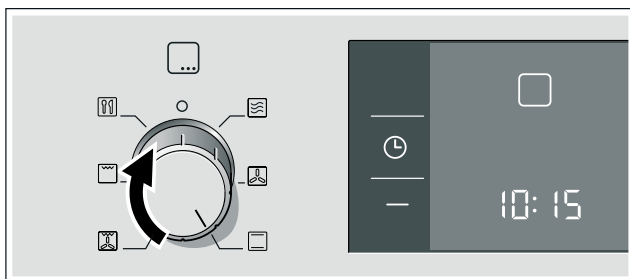
Nastavenie rúry na pečenie

Máte rôzne možnosti nastavenia Vašej rúry na pečenie. Tu Vám vysvetlíme, ako nastavíte požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo grilovací stupeň. Pre svoje jedlo môžete na rúre nastaviť čas tepelnej úpravy a čas ukončenia. Viď kapitolu „Nastavenie časových funkcií“.

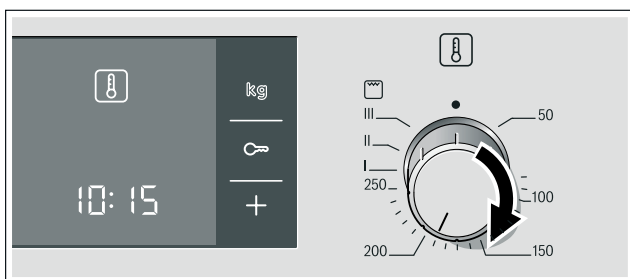
Druh ohrevu a teplota


Príklad na obrázku: Horný/dolný ohrev  pri 190 °C.

1. Pomocou voliča funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.



3. Stlačte tlačidlo .

Rúra na pečenie začne hriať.

Vypnutie rúry na pečenie

Volič funkcií otočte na nulovú polohu.

Zmena nastavenia

Druh ohrevu a teplotu alebo grilovací stupeň môžete kedykoľvek zmeniť pomocou príslušného voliča.

Mikrovlnná prevádzka

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

Upozornenie:

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

Pokyny k nádobám

Vhodné nádoby

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

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

Nevhodné nádoby

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

Pozor!

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

Test nádoby

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

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

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

Nádoba by malo zostať studená alebo vlažná.

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

Mikrovlnný výkon

Pomocou týchto tlačidiel nastavíte požadovaný mikrovlnný výkon.


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

Upozornenie

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

Nastavenie mikrovlnného ohrevu

Príklad: mikrovlnný výkon 600 W, čas 17 minút.


1. Volič funkcií nastavte na .
2. Stlačte tlačidlo pre požadovaný mikrovlnný výkon. Svieti výkon 600 W a zobrazí sa navrhovaný čas tepelnej úpravy.

3. Pomocou tlačidla + alebo – nastavte čas tepelnej úpravy.


4. Stlačte tlačidlo .

Prevádzka sa spustí. Čas tepelnej úpravy viditeľne plynie.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie akustický signál. Kombinovaná prevádzka je ukončená. Akustický signál môžete tlačidlom  predčasne zrušiť.

Otvorenie dvierok rúry na pečenie počas prevádzky

Prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok nakrátko stlačte tlačidlo . Prevádzka bude pokračovať.


Zmena času tepelnej úpravy

Zmena je možná kedykoľvek. Pomocou tlačidla + alebo – zmeňte čas tepelnej úpravy.


Zmena mikrovlnného výkonu

Stlačte tlačidlo pre nový mikrovlnný výkon. Pomocou tlačidla + alebo – nastavte čas tepelnej úpravy a opäť spustíte.

Zrušenie prevádzky

Stlačte a cca 4 sekundy podržte tlačidlo  a volič funkcií otočte na nulovú polohu.

Upozornenie





- Volič funkcií nastavte na , ako návrh vždy svieti najvyšší možný mikrovlnný výkon.
- Pri občasnom otvorení dvierok spotrebiča môže dobiehať chladiaci ventilátor.

Mikrovlnná kombinovaná prevádzka


Pritom je v prevádzke druh ohrevu súčasne s mikrovlnným výkonom. Tak môžete pripravovať napr. sekanú. Pokiaľ zapnete aj mikrovlnný výkon, sekaná sa upeče rýchlejšie.


Môžete zapnúť všetky mikrovlnné výkony.
Výnimka: 900 wattov.

Vhodné druhy ohrevu

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


Nastavenie mikrovlnnej kombinovanej prevádzky

Príklad: Mikrovlny 360 W, 17 minút a horúci vzduch
 190 °C.


1. Pomocou voliča funkcií nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Stlačte tlačidlo pre požadovaný mikrovlnný výkon. Zobrazí sa navrhovaný čas tepelnej úpravy.
3. Pomocou tlačidla + alebo – nastavte čas tepelnej úpravy.
4. Stlačte tlačidlo .

Spustí sa prevádzka. Čas tepelnej úpravy viditeľne plyníe.



Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Kombinovaná prevádzka je ukončená. Akustický signál môžete predčasne ukončiť pomocou tlačidla .

Otvorenie dvierok rúry na pečenie počas prevádzky

Prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok stlačte nakrátko tlačidlo . Prevádzka bude pokračovať.

Zastavenie prevádzky

Nakrátko stlačte tlačidlo . Rúra na pečenie je v stave „pauza“. Opäť stlačte tlačidlo , prevádzka bude pokračovať.


Zmena času tepelnej úpravy

Zmena je možná kedykoľvek. Pomocou tlačidla + alebo – zmeňte čas tepelnej úpravy.

Zmena mikrovlnného výkonu

Stlačte tlačidlo pre nový mikrovlnný výkon. Pomocou tlačidla + alebo – nastavte čas tepelnej úpravy a opäť spustíte.

Zrušenie prevádzky

Stlačte a cca 4 sekundy podržte tlačidlo , alebo volič funkcií a volič teploty nastavte späť na nulovú polohu.

1,2,3-Trojstupňová prevádzka






Pri trojstupňovej prevádzke môžete nastaviť až tri mikrovlnné výkony a tri časy tepelnej úpravy za sebou a potom spustiť prevádzku spotrebiča.

Nádoby

Používajte vždy žiaruvzdorné nádoby vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.

Nastavenie trojstupňovej prevádzky

Pre každú trojstupňovú prevádzku nastavte čas tepelnej úpravy.

1. Volič funkcií nastavte na .
2. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí  pre prvú prevádzku.
3. Nastavte prvý mikrovlnný výkon a čas tepelnej úpravy.
4. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí  pre druhú prevádzku.
5. Nastavte druhý mikrovlnný výkon a čas tepelnej úpravy.

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

Na displeji sa zobrazí $\overrightarrow{3}$ pre tretiu prevádzku.

7. Nastavte tretí mikrovlnný výkon a čas tepelnej úpravy.

8. Stlačte tlačidlo $\triangleright 00$.

Spustí sa prevádzka. Na displeji sa zobrazí prvý krok trojstupňovej prevádzky. Čas viditeľne plynie.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Trojstupňová prevádzka je ukončená. Akustický signál môžete predčasne ukončiť pomocou tlačidla \ominus .

Zmena nastavenia

Zmena je možná len pred štartom. Tlačidlo $\overrightarrow{123}$ stlačte toľkokrát, pokiaľ sa nezobrazí číslo pre trojstupňovú prevádzku. Potom zmeňte nastavenie.

Otvorenie dvierok rúry na pečenie počas prevádzky

Po zatvorení dvierok stlačte nakrátko tlačidlo $\triangleright 00$. Prevádzka bude pokračovať.

Zastavenie prevádzky

Nakrátko stlačte tlačidlo $\triangleright 00$. Rúra na pečenie je v stave „pauza“. Opäť stlačte tlačidlo $\triangleright 00$, prevádzka bude pokračovať.

Zrušenie prevádzky

Stlačte a cca 4 sekundy podržte tlačidlo $\triangleright 00$, alebo volič funkcií a volič teploty nastavte späť na nulovú polohu.


Zistenie času tepelnej úpravy

Jedenkrát stlačte tlačidlo \ominus .

Upozornenie:



S trojstupňovou prevádzkou môžete kombinovať aj klasický druh ohrevu. Najskôr nastavte druh ohrevu.


Nastavenie časových funkcií

Vaša rúra na pečenie má k dispozícii rôzna časové funkcie. Tlačidlom  vyvoláte menu a prepínate medzi jednotlivými funkciami. Zatiaľ čo vykonávate nastavenie, môžu svietiť všetky časové symboly. Zátvorky [] Vám oznamujú, pri ktorej časovej funkcii sa práve nachádzate. Časovú funkciu, ktorá už bola nastavená, môžete zmeniť priamo tlačidlom + alebo –, pokiaľ sa časový symbol nachádza v zátvorke.


Budík

Budík môžete použiť taktiež ako kuchynskú minútku. Pracuje nezávisle od rúry na pečenie. Budík má vlastný signál. Tak budete počuť, či uplynul čas nastavený na budíku alebo čas tepelnej úpravy.

1. Jedenkrát stlačte tlačidlo .
Na displeji svietia časové symboly, symbol  je v zátvorkách.
2. Pomocou tlačidla + alebo – nastavte čas na budíku.
Navrhovaná hodnota tlačidlo + = 10 minút
Navrhovaná hodnota tlačidlo – = 5 minút

Za niekoľko sekúnd sa nastavený čas prevezme. Budík sa spustí. Na displeji svieti symbol  a čas na budíku viditeľne plynie. Ostatné časové symboly zmiznú.

Čas nastavený na budíku uplynul

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí 0:00.
Tlačidlom  vypnite budík.

Zmena nastaveného času na budíku






Pomocou tlačidla + alebo – zmeníte čas na budíku.
Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme.

Zrušenie nastaveného času na budíku

Pomocou tlačidla – vynulujete čas na budíku (0:00).
Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Budík je vypnutý.

Zistenie časových nastavení



Pokiaľ je nastavených viac časových funkcií, na displeji svietia príslušné symboly. Symbol časovej funkcie v popredí sa nachádza v zátvorkách.

Aby ste zistili čas na budíku , čas tepelnej úpravy , čas ukončenia  alebo aktuálny čas , stlačte tlačidlo  toľkokrát, pokiaľ sa príslušný symbol nebude nachádzať v zátvorke. Pritom sa na displeji na niekoľko sekúnd zobrazí aktuálna hodnota.

Čas tepelnej úpravy

Na rúre na pečenie môžete nastaviť čas tepelnej úpravy Vášho jedla. Akonáhle nastavený čas uplynie, rúra na pečenie sa automaticky vypne. Tak nemusíte prerušiť ďalšie práce. Čas tepelnej úpravy sa neprekročí.

Príklad na obrázku: Čas tepelnej úpravy 45 minút.


1. Pomocou voliča funkcií nastavte druh ohrevu.
2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí 0:00. Sviatia časové symboly, v zátvorke je .




4. Pomocou tlačidla + alebo – nastavte čas tepelnej úpravy.
Navrhovaná hodnota tlačidlo + = 30 minút
Navrhovaná hodnota tlačidlo – = 10 minút




5. Stlačte tlačidlo .

Na displeji je vidieť plynúť čas tepelnej úpravy a svieti symbol . Ostatné časové symboly zmiznú.


Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 00:00. Stlačte tlačidlo . Signál utíchne. Volič funkcií otočte na nulovú polohu. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času tepelnej úpravy






Pomocou tlačidla + alebo – zmeňte čas tepelnej úpravy. Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Pokiaľ je nastavený budík, predtým stlačte tlačidlo .

Zrušenie času tepelnej úpravy

Pomocou tlačidla – vynulujte čas tepelnej úpravy (0:00). Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Čas tepelnej úpravy je zrušený. Pokiaľ je nastavený budík, predtým stlačte tlačidlo .

Zistenie časových nastavení

Pokiaľ je nastavených viac časových funkcií, na displeji svietia príslušné symboly. Symbol časovej funkcie v popredí sa nachádza v zátvorkách.




Aby ste zistili čas na budíku , čas tepelnej úpravy , čas ukončenia  alebo aktuálny čas , stlačte tlačidlo  toľkokrát, pokiaľ sa príslušný symbol nebude nachádzať v zátvorke. Pritom sa na displeji na niekoľko sekúnd zobrazí aktuálna hodnota.

Čas ukončenia tepelnej úpravy

Čas, kedy má byť Vaše jedlo hotové, môžete posunúť. Rúra na pečenie sa spustí automaticky, a je hotová k požadovanému okamihu. Napríklad môžete Vaše jedlo vložiť do rúry na pečenie ráno a nastaviť ju tak, aby bolo jedlo na obed hotové.

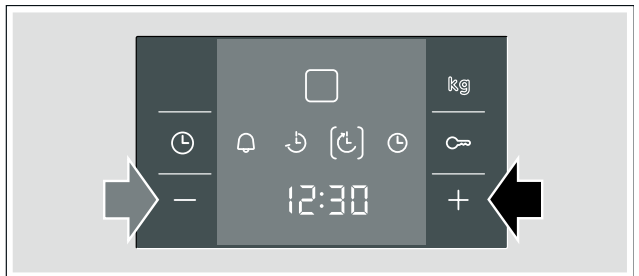
Dbajte prosím na to, aby ľahko kaziace sa potraviny nezostávali v rúre veľmi dlho.

Príklad na obrázku: Je 10:30 hod. Čas tepelnej úpravy je 45 minút a rúra na pečenie by mala jedlo dokončiť o 12:30 hod.






1. Nastavte volič funkcií.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
4. Tlačidlom + alebo – nastavte čas tepelnej úpravy.
5. Stlačte tlačidlo .
V zátvorkách sa nachádza symbol . Zobrazí sa čas, kedy má byť jedlo hotové.





6. Pomocou tlačidla + alebo – posuňte čas ukončenia tepelnej úpravy na neskôr.




7. Stlačte tlačidlo .

Za niekoľko sekúnd rúra na pečenie nastavenie prevezme a prepne sa do vyčkávejacej pozície. Na displeji je zobrazený čas, kedy má byť jedlo hotové a symbol  sa nachádza v zátvorkách. Symboly  a  zmiznú. Akonáhle sa rúra na pečenie spustí, začne viditeľne plynúť nastavený čas tepelnej úpravy a symbol  je v zátvorkách. Symbol  zmizne.


Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 0:00. Stlačte tlačidlo . Pomocou tlačidla + alebo – môžete vykonať nové nastavenie času tepelnej úpravy alebo dvakrát stlačte tlačidlo  a volič funkcií otočte na nulovú polohu. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času ukončenia tepelnej úpravy






Pomocou tlačidla + alebo – zmeňte čas ukončenia tepelnej úpravy. Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Pokiaľ je nastavený budík, predtým dvakrát stlačte tlačidlo . Čas ukončenia tepelnej úpravy nemeňte, pokiaľ už čas uplynul. Výsledok varenia by už nesúhlasil.

Zrušenie času ukončenia tepelnej úpravy


Pomocou tlačidla – vynulujte aktuálny čas. Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Rúra na pečenie sa spustí. Pokiaľ je nastavený budík, predtým stlačte dvakrát tlačidlo .

Zistenie časových nastavení

Pokiaľ je nastavených viac časových funkcií, na displeji svietia príslušné symboly. Symbol časovej funkcie v popredí sa nachádza v zátvorkách.

Aby ste zistili čas na budíku , čas tepelnej úpravy , čas ukončenia  alebo aktuálny čas , stlačte tlačidlo  toľkokrát, pokiaľ sa príslušný symbol nebude nachádzať v zátvorke. Pritom sa na displeji na niekoľko sekúnd zobrazí aktuálna hodnota.

Čas

Po pripojení alebo výpadku elektrického prúdu na displeji svieti symbol  a štyri nuly. Nastavte aktuálny čas.

1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí čas 12:00.


2. Pomocou tlačidla + alebo – nastavte aktuálny čas.

Za niekoľko sekúnd sa nastavený čas prevezme.

Zmena času

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Štyrikrát stlačte tlačidlo .

Na displeji svietia časové symboly, v zátvorkách je symbol .

2. Pomocou tlačidla + alebo – zmeňte čas.

Za niekoľko sekúnd sa nastavený čas prevezme.

Vypnutie zobrazovania času

Zobrazovanie času môžete vypnúť. K tomu si prečítajte kapitolu „Zmena základných nastavení“.

Detská poistka


Rúra na pečenie je vybavená detskou poistkou, aby ju deti nemohli omylom zapnúť.

Rúra na pečenie nereaguje na žiadne nastavenie. Budík a čas je možné nastaviť aj pri zapnutej detskej poistke.

Zapnutie detskej poistky

Predpoklad: Nesmie byť nastavený žiadny čas tepelnej úpravy a volič funkcií je nastavený na nulovej polohe.

Stlačte a cca štyri sekundy podržte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí symbol . Detská poistka je zapnutá.

Vypnutie detskej poistky

Stlačte a cca štyri sekundy podržte tlačidlo .


Na displeji zhasne symbol . Detská poistka je vypnutá.

Detská poistka pri programovej automatike

Pokiaľ je nastavená programová automatika, detská poistka nefunguje.




Zmena základných nastavení

Vaša rúra na pečenie má k dispozícii rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžete prispôsobiť Vaším zvykom.

Základné nastavenie	Výber 0	Výber 1	Výber 2	Výber 3
c0 Jas osvetlenia displeja	-	noc	stredné*	deň
c1 Čas trvania signálu Dĺžka trvania signálu po uplynutí nastaveného času tepelnej úpravy.	-	cca 10 sekúnd	cca 2 min. *	cca 5 min.
c2 Ukazovateľ času Zobrazenie ukazovateľa času na displeji, keď je rúra na pečenie vypnutá.	len v prevádzke*	vždy*	-	-
c3 Pokračovanie prevádzky Spôsob, akým sa ukončí prevádzka po otvorení a zatvorení dvierok rúry. Pokračovať po zatvorení dvierok: vyp. * tlačidlom  pokračovať v prevádzke	vyp.*	automaticky	-	-
c4 Čas čakania, kým sa nastavenie prevezme	-	cca 2 sekundy	cca 5 sekúnd*	cca 10 sekúnd
c5 Prevádzkové napätie	220-230 V *	230-240 V	-	-
c6 Obnovenie výrobných nastavení Všetky zmeny sa vrátia späť na základné nastavenie.	nie *	áno	-	-

* výrobné nastavenie

Rúra na pečenie musí byť vypnutá

1. Stlačte a 4 sekundy podržte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí aktuálne základné nastavenie pre čas trvania akustického signálu, napr. c 12 pre výber 2.
2. Tlačidlom + alebo – zmeňte základné nastavenie.
3. Potvrďte tlačidlom .
Na displeji sa zobrazí ďalšie základné nastavenie. Pomocou tlačidla  môžete prejsť všetky úrovne a tlačidlom + alebo – vykonať zmeny nastavenia.

4. Na záver stlačte a 4 sekundy podržte tlačidlo ⊖.

Všetky základné nastavenia sa uložili.

Základné nastavenia môžete kedykoľvek opäť zmeniť.

Automatické vypnutie

Pokiaľ ste na Vašom spotrebiči dlhší čas nevykonali žiadne zmeny, aktivuje sa funkcia automatického vypnutia. Rúra na pečenie prestane hriať. Kedy k tomu dôjde, závisí od nastavenej teploty alebo grilovacieho stupňa.

Aktivácia automatického vypnutia

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí F8. Rúra na pečenie prestane hriať.

Otočte volič funkcií na nulovú polohu. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zrušenie automatického vypnutia

Aby sa funkcia automatického vypnutia nechcene neaktivovala, nastavte čas tepelnej úpravy. Rúra na pečenie hreje tak dlho, pokiaľ neuplynie nastavený čas tepelnej úpravy.

Údržba a čistenie

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

⚠ Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Na čistenie nikdy nepoužívajte vysokotlakové alebo parné čističe.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!

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

Upozornenie

- Malé farebné rozdiely na čelnej strane rúry na pečenie sú zapríčinené použitím rôznych materiálov ako sklo, umelá hmota a kov.
- Tiene na okienku dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy alebo poškodenie skla, sú svetelné odrazy pochádzajúce z osvetlenia rúry na pečenie.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje, čo môže viesť ku vzniku malých farebných rozdielov. Tento jav je normálny a nijako neovplyvňuje funkčnosť rúry na pečenie. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať, preto môžu byť drsné. Tento jav nemá žiadny vplyv na ochranu proti korózii.
- Neprijemný zápach, napr. po príprave rýb, môžete úplne jednoducho odstrániť. Aby ste zabránili skrytému varu, dajte niekoľko kvapiek citrónovej šťavy do šálky s vodou. Vodu varte v mikrovlnnej rúre cca 1 až 2 minúty na maximálny mikrovlnný výkon.

Čistiace prostriedky

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

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

Nové penové utierky pred prvým použitím poriadne vyperte.

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

Samočistiace plochy vo varnom priestore

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

Upozornenie

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

Čistenie dna varného priestoru, stropu a bočných stien

Používajte utierku a horúci čistiaci roztok alebo octovú vodu.

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

Čistenie sklenených dvierok

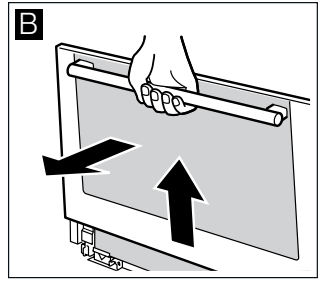
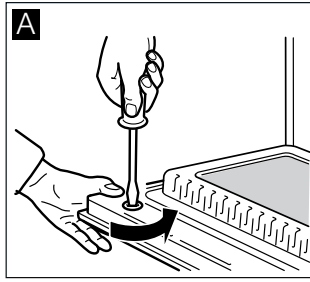
Na čistenie môžete vybrať sklenenú výplň dvierok rúry na pečenie.

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Vysadenie

1. Otvorte dvierka rúry na pečenie.
2. Vyskrutkujte dve skrutky na dvierkach pomocou plochého skrutkovača (šírka čepele 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)



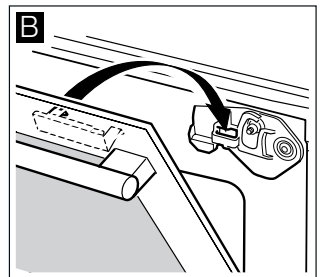
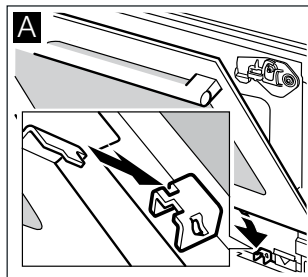
4. Zatvorte dverka.

Upozornenie

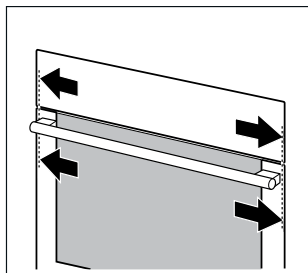
- Sklenené tabule čistite čističom na sklo a mäkkou utierkou.
- Nepoužívajte žiadne agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Škrabka na sklo nie je vhodná.

Nasadenie

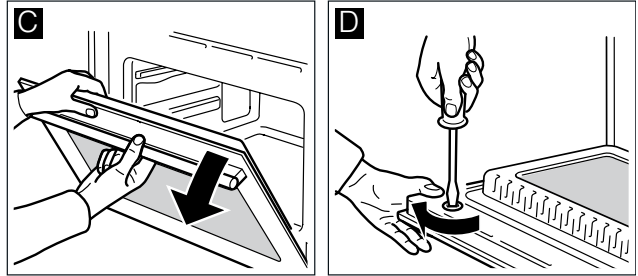
1. Nasadte sklenenú tabuľu obidvoma rukami do drážok. (obrázok A)
2. Sklenenú tabuľu zatlačte smerom dolu, trochu ju nadvihnite a hore zaveste. (obrázok B)



Dbajte na to, aby bola sklenená tabuľa v jednej rovine s ovládacím panelom.



3. Úplne otvorte dverka, pritom tabule pridržiavajte rukou. (obrázok C)
4. Dverka ešte jedenkrát zatlačte dolu a plochým skrutkovačom (šírka čepele 8 - 11 mm) zaskrutkujte skrutky až nadoraz. Zatvorte dverka. (obrázok D)



Pozor!

Rúru na pečenie môžete opäť používať až po správnom nasadení sklenených tabúl.

Čistenie skleneného krytu

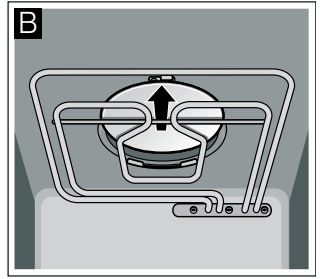
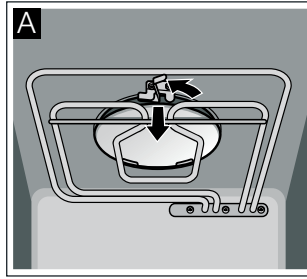
Pre jednoduchšie čistenie môžete vybrať sklenený kryt zo stropu rúry na pečenie.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!

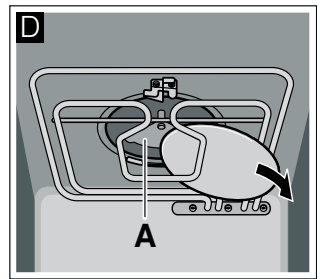
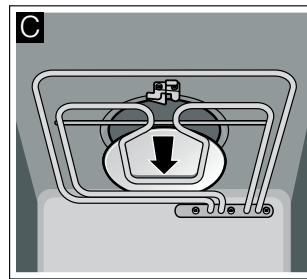
Demontáž nevykonávajte bezprostredne po vypnutí. Rúra na pečenie musí byť studená.

Vybranie

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



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



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Nikdy sa nedotýkajte mikrovlnnej antény (A) ani ju nečistite!

Pri miernom znečistení:

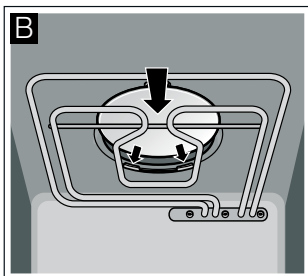
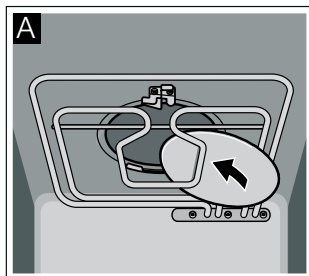
Umyte sklenený kryt v horúcom čistiacom roztoku.

Pri veľkom znečistení:

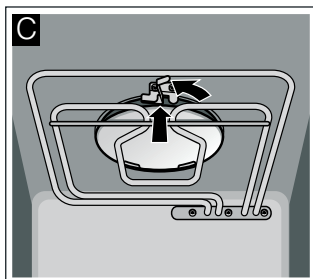
Postupujte rovnako ako pri čistení smaltovaných plôch v rúre na pečenie.

Nasadenie

1. Zasuňte sklenený kryt hladkou stranou dolu a položte ho na grilovacie teleso. (obrázok A)
2. Zasuňte ho obidvoma rukami dozadu do dvoch háčikov. (obrázok B)



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



Utierku z rúry na pečenie odstráňte.

⚠ Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!
Spotrebič nikdy nepoužívajte bez skleneného krytu.
Zo spotrebiča môže unikáť mikrovlnné žiarenie.






Tabuľka porúch

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

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


⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať len nami vyškolený technik servisnej služby.

Tabuľka porúch

Porucha	Možná príčina	Oprava / Pokyn
Spotrebič nefunguje	Poškodená poistka	Skontrolujte príslušnú poistku v poistkovej skrini.
	Zástrčka nie je zasunutá	Zasuňte zástrčku.
	Výpadok prúdu	Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo.
Na displeji svieti  a štyri nuly.	Výpadok prúdu	Nastavte nový čas.
Rúra na pečenie nehreje. Na displeji bliká dvojbodka.	Rúra na pečenie je v demo režime.	V poistkovej skrini vypnite poistku a za 20 sekúnd ju opäť zapnite. Teraz v priebehu cca 2 minút stlačte a 4 sekundy podržte tlačidlo  , pokiaľ dvojbodka neprestane blikat.
Na displeji sa zobrazí F8.	Aktivovala sa funkcia automatického vypnutia.	Volič funkcií otočte na nulovú polohu.
Nie je možné zapnúť mikrovlnnú prevádzku.	Dvierka nie sú úplne zatvorené.	Skontrolujte, či nedošlo k zakliesneniu zvyškov jedla alebo cudzích telies do dvierok spotrebiča. Uistite sa, že tesnenie čisté. Pozrite sa, či sa tesnenie neskrútilo.
	Mikrovlnná prevádzka nebola spustená.	Stlačte tlačidlo  .
Spotrebič sa nerozohrial na nastavenú teplotu.	Nebolo stlačené tlačidlo  .	Stlačte tlačidlo  .

Porucha	Možná příčina	Oprava / Pokyn
Mikrovlnná prevádzka bola bez jasného dôvodu prerušená.	Mikrovlnná prevádzka má poruchu.	Pokiaľ sa táto chyba vyskytne opakovane, zavolajte zákaznícky servis. Použitie rúry na pečenie je možné aj bez mikrovln.
Pri mikrovlnnej prevádzke sa jedlo ohrialo pomalšie ako doteraz.	Nastavili ste veľmi nízky mikrovlnný výkon.	Zvoľte vyšší výkon.
	Do spotrebiča ste vložili väčšie množstvo jedla.	Dvojité množstvo – takmer dvojitý čas.
	Jedlo je studenšie ako obvykle.	Jedlo medzitým premiešajte alebo obráťte.

Chybová hlásenie

Pokiaľ sa na displeji zobrazí chybové hlásenie s E , stlačte tlačidlo . Potom opäť nastavte čas.

Pokiaľ sa chybové hlásenie opäť zobrazí, kontaktujte zákaznícky servis.

Pri niektorých chybových hláseniach môžete sami zvládnuť opravu.

Chybové hlásenie	Možná příčina	Oprava / Pokyn
Na displeji sa zobrazí chybové hlásenie „E101“ alebo „E 104“	Senzor teploty je mimo prevádzku.	Zavolajte zákaznícky servis. Samostatná mikrovlnná prevádzka je možná.
Na displeji hodín sa zobrazí chybové hlásenie „E010“, „E310“, „E009“ alebo „E309“.	Technická porucha.	Zavolajte zákaznícky servis.

Výmena osvetlenia rúry na pečenie

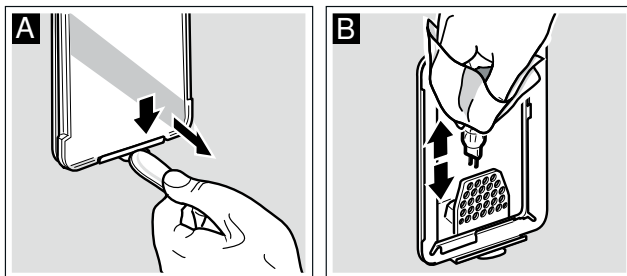
Osvetlenie rúry na pečenie si môžete sami vymeniť. Žiaruvzdorné halogénové žiarovky 12 V, 20 W si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni.

⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
Nikdy nevymieňajte osvetlenie rúry na pečenie, pokiaľ je spotrebič pripojený k elektrickej sieti. Vytiahnite sieťovú zástrčku, príp. vypnite poistku v poistkovej skrini.

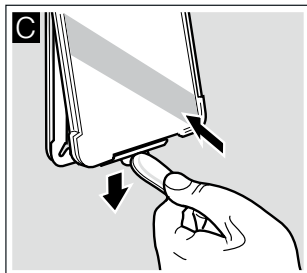
Upozornenie: Halogénovú žiarovku vyberte z obalu vždy pomocou suchej utierky. Tým predĺžite jej životnosť.

Postupujte takto

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



5. Opäť nasadte sklenený kryt. (obrázok C)



6. Odstráňte kuchynskú utierku. Zapnite poistku v poistkovej skrini alebo zasuňte sieťovú zástrčku.

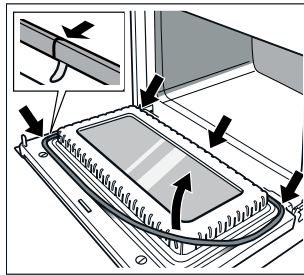
Výmena tesnenia dvierok

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

⚠ Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

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

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



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

Zákaznícky servis

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

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

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

E-Nr.

FD-Nr.

Zákaznícky servis ☎ :

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

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

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

Tento spotrebič zodpovedá norme EN 55011, príp. CISPR 11. Jedná sa o produkt skupiny 2, triedy B.

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

Tipy na úsporu energie a na ochranu životného prostredia

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

Úspora energie

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

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

Počas pečenia otvárajte dvierka rúry na pečenie čo najmenej.

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

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

Ekologická likvidácia



Obal zlikvidujte v súlade so životným prostredím.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG týkajúcej sa elektrických a elektronických starých spotrebičov (waste electrical and electronic equipment WEEE).

Táto smernica upravuje spätný odber a recykláciu starých spotrebičov v rámci Európskej únie.


Programová automatika

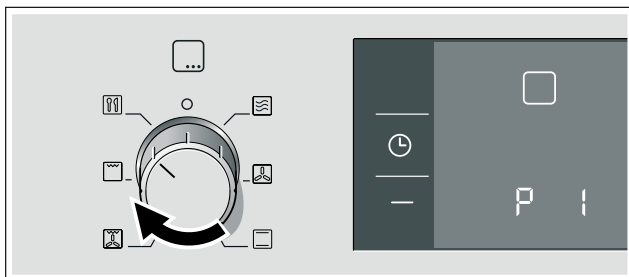
Pomocou programovej automatiky môžete úplne jednoducho pripravovať jedlo. Zvoľte niektorý program a zadajte hmotnosť Vášho jedla. Optimálne nastavenie prevezme programová automatika. Môžete voľiť medzi 20 programami.

Nastavenie

Pokiaľ ste zvolili program, nastavte rúru na pečenie. Volič teploty musí byť v nulovej polohe.


Príklad na obrázku: Kysnutý koláč (program 2) s hmotnosťou 1 kg.

1. Volič funkcií nastavte na programovú automatiku . Na displeji sa zobrazí prvé číslo programu.



2. Tlačidlom + alebo – zvolte číslo programu.



3. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí navrhovaná hmotnosť 0,50 kg.



4. Tlačidlom + alebo – nastavte hmotnosť.



5. Stlačte tlačidlo $\triangleright \square \square$. Program sa spustí.

Čas tepelnej úpravy viditeľne plyní a symbol \curvearrowright je v zátvorkách.

Program je ukončený

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ 00:00. Volič funkcií otočte na nulovú polohu. Rúra na pečenie je vypnutá. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom \odot .

Zmena programu

Po spustení programu už nie je možné číslo programu a hmotnosť zmeniť.

Zrušenie programu

Stlačte a cca 4 sekundy podržte tlačidlo $\triangleright \square \square$ a volič funkcií otočte na nulovú polohu. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času tepelnej úpravy a času ukončenia

Pri programovej automatike nie je možné čas tepelnej úpravy a čas ukončenia meniť.

Rozmrazovanie a varenie s programovou automatikou

Upozornenie

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

Rozmrazovanie

Upozornenie

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

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

Číslo programu	Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Nádoba / príslušenstvo, výška zasunutia	
Rozmrazovanie				
1	Chlieb vcelku ***	pšeničný chlieb, zmiešaný pšeničný chlieb, celozrnný chlieb	0,20 - 1,50	plochá odkrytá nádoba rošt, výška zasunutia 1
2	Koláč, suchý *	trený koláč bez polevy, kysnutý koláč	0,20 - 1,50	plochá odkrytá nádoba rošt, výška zasunutia 1
3	Mleté mäso *	hovädzie, jahňacie a bravčové mleté mäso	0,20 - 1,00	plochá odkrytá nádoba rošt, výška zasunutia 1
4	Hydina vcelku **	kurča, kačka	0,70 - 2,00	plochá odkrytá nádoba rošt, výška zasunutia 1
5	Ryba vcelku **	pstruh, treska,	0,20 - 1,20	plochá odkrytá nádoba rošt, výška zasunutia 1

* Signál na otočenie po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

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

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

Dusenie

Zelenina

Pokyny

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

Zemiaky

Pokyny

- Varené zemiaky:
Zemiaky nakrájajte na rovnako veľké kúsky. Na 100 g zemiakov pridajte dve polievkové lyžičky vody a trochu soli.
- Zemiaky nechajte po ukončení programu ešte 5 minút odstáť. Predtým vylejte vzniknutú vodu.

Ryža

Pokyny

- Nepoužívajte ryžu vo varných vreckách. Ryža počas dusenie veľmi pení.
Nastavte hmotnosť za surového stavu (bez tekutiny) K ryži pridajte dvakrát až dvaapokrát toľko vody.
- Ryžu nechajte po ukončení programu ešte cca 5 až 10 minút odstáť.

Ryby

Pokyny: Rybie filé, čerstvé:

Pridajte 1 až 3 polievkové lyžičky vody alebo citrónovej šťavy.

Číslo programu	Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Nádoba / príslušenstvo, výška zasunutia	
Dusenie				
6	Zelenina, čerstvá *	karfiol, brokolica, mrkva, kaleráb, pór, paprika	0,20 - 1,00	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
7	Zelenina, mrazená *	karfiol, brokolica, mrkva, kaleráb, červená kapusta, špenát	0,20 - 1,00	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
8	Varené zemiaky *	varný typ A, prevažne varný typ A alebo varný typ C	0,20 - 1,00	uzatvorená nádoba, rošt, výška zasunutia 1
9	Ryža, dlhozrná ryža *		0,10 - 0,50	vysoká uzatvorená nádoba rošt, výška zasunutia 1
10	Čerstvé rybie filé dusené	filé zo šťuky, tresky, lososa, ostrieža morského, zubáča	0,20 - 1,00	vysoká uzatvorená nádoba rošt, výška zasunutia 1

* Signál na zamiešanie po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

Kombinovaná tepelná úprava

Pizza

Pokyny: Používajte predpečenú, mrazenú pizzu.

Hydina

Pokyny

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

Mäso

Pokyny

- Roastbeef pečte najskôr masťou stranou dolu.
- Hovädzie, telacie a bravčové mäso alebo jahňacie stehná: Mäso by malo pokrývať dno nádoby z dvoch tretín. K mäsu pridajte 50 ml tekutiny. Po obrátení prípadne pridajte ešte raz 50 - 100 ml tekutiny.
- Ku sekanej pridajte 50 - 100 ml tekutiny.
- Mäso nechajte po ukončení programu ešte 10 minút odstáť.

Číslo programu		Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Nádoba / príslušenstvo, výška zasunutia
	Kombinovaná tepelná úprava			
11	Pizza, mrazená	pizza s tenkým cestom, predpečená	0,30 - 0,50	univerzálna panvica, výška zasunutia 1
12	Bolonské lasagne, mrazené		0,40 - 1,00	odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
13	Kuracie časti, čerstvé ***	kurča vcelku	0,80 - 1,80	vysoká zakrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
14	Kuracie časti, čerstvé	kuracie stehná, polené kurča	0,40 - 1,20	vysoká zakrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
15	Morčacie prsia, čerstvé *	morčacie prsia bez kože	0,80 - 2,00	zakrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1

Číslo programu	Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Nádoba / príslušenstvo, výška zasunutia	
Kombinovaná tepelná úprava				
16	Dusené hovädzie mäso, čerstvé**	0,80 - 2,00	zakrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1	
17	Roastbeef, čerstvý *	roastbeef vysoký 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	odkrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
18	Bravčové mäso, čerstvé ***	krkovička bez kostí, roláda	0,80 - 2,00	zakrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
19	Jahňacie stehná, čerstvé *	jahňacie stehná bez kostí	0,80 - 2,00	zakrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1
20	Sekaná	vysoká cca 8 cm	0,80 - 1,50	zakrytá nádoba, rošt, výška zasunutia 1

* Signál na otočenie po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

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

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

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

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

Pokyny

- Hodnoty uvedené v tabuľkách platia vždy pre vloženie potravín do studenej a prázdnej rúry. Rúru na pečenie predhrejte iba vtedy, pokiaľ je to uvedené v tabuľke. Pred použitím odstráňte z varného priestoru rúry všetko príslušenstvo, ktoré práve nepotrebuje.
- Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Čas tepelnej úpravy závisí od kvality použitých potravín.

- Používajte príslušenstvo, ktoré Vám bolo dodané spolu s rúrou. Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť v špecializovanej predajni alebo v zákazníckom servise.
- Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo nádoby z varného priestoru používajte vždy chňapku alebo kuchynskú utierku.

Rozmrazovanie, ohrievanie a varenie pomocou mikrovln

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

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

Zmena programu

Pokyny

- Zmrazené potraviny vložte do vhodnej odkrytej nádoby a postavte na rošt.
- Citlivé časti, napr. kuracie stehná a krídla alebo masné okrajové časti mäsa, môžete zakryť malými kúskami alobalu. Alobal sa nesmie dotýkať stien varného priestoru. Po uplynutí polovice času potrebného k rozmrazeniu môžete alobal zložiť.

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

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

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

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

- Jedlo jedenkrát až dvakrát obráťte alebo zamiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť niekoľkokrát. Pri obrátení odstráňte vzniknutú tekutinu.

- Rozmrazené potraviny nechajte ešte 10 - 60 minút odstáť pri izbovej teplote, aby sa vyrovnala teplota. Potom môžete pri hydine vybrať vnútornosti.

Rozmrazovanie	Hmotnosť	Mikrovlnný výkon vo wattoch, čas rozmrazovania v minútach	Pokyny
Hovädzie alebo bravčové mäso vcelku (bez kosti alebo s kosťou)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Niekoľkokrát obráťte.
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min.+ 90 W, 25-30 min.	
Hovädzie, teľacie alebo bravčové kúsky alebo plátky	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	Pri obrátení od seba oddelíte rozmrazené časti.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Miešané mleté mäso	200 g	90 W, 10-15 min.	Niekoľkokrát obráťte, už rozmrazené mäso vyberte.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
	1 kg	180 W, 13 min. + 90 W, 20-25 min.	
Hydina alebo časti hydiny	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13-18 min.	Niekoľkokrát obráťte.
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Kačka	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	Niekoľkokrát obráťte.
Hus	4,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 60-80 min.	Každých 20 minút obráťte, odstráňte vzniknutú tekutinu.
Rybie filé, rybia kotleta alebo rybie plátky	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Oddelíte od seba rozmrazené časti.
Ryba vcelku	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Niekoľkokrát obráťte.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Zelenina, napr. hrášok	300 g	180 W, 8-13 min.	Niekoľkokrát opatrne premiešajte.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
Ovocie, napr. maliny	300 g	180 W, 7-10 min.	Niekoľkokrát opatrne premiešajte, rozmrazené časti od seba oddelíte.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Maslo, zmäknutie	125 g	90 W, 7-9 min.	Úplne odstráňte obal.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Chlieb vcelku	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Niekoľkokrát obráťte.
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	
Koláč, suchý, napr. trený	500 g	90 W, 10-15 min.	Len pre koláče bez polevy, šľahačky alebo krému. Jednotlivé kúsky koláča od seba oddelíte.
	750 g	180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min.	
Koláč, šťavnatý, napr. ovocný alebo tvarohový	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Len pre koláče bez polevy, šľahačky alebo krému.
	750 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	

Rozmrazovanie, ohrievanie alebo varenie zmrazeného jedla

Pokyny

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

Rozmrazovanie, ohrievanie alebo varenie mrazeného jedla	Hmotnosť	Mikrovlnný výkon vo wattoch, čas tepelnej úpravy v minútach	Pokyny
Menu, jedlo na tanieri, hotové jedlo	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Vyberte jedlo z obalu a zakryte ho.
Polievky	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Zakrytá nádoba.
Jedlo z jedného hrnca	500 g	600 W, 10-15 min.	Zakrytá nádoba.
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Plátky alebo kúsky mäsa v omáčke, napr. guláš	500 g	600 W, 12-17 min.	Zakrytá nádoba.
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Ryba, napr. kúsky filé	400 g	600 W, 10-15 min.	Zakrytá nádoba.
	800 g	600 W, 18-23 min.	
Prílohy, napr. ryža alebo cestoviny	250 g	600 W, 2-5 min.	Zakrytá nádoba; pridajte tekutinu.
	500 g	600 W, 7-10 min.	
Zelenina, napr. hrášok, brokolica, mrkva	300 g	600 W, 8-12 min.	Zakrytá nádoba; pridajte 1 polievkovú lyžičku vody.
	600 g	600 W, 13-18 min.	
Špenát so smotanou	450 g	600 W, 11-16 min.	Pripravujte bez pridania vody.

Ohrievanie jedla

Nebezpečenstvo oparenia!

Pokiaľ ohrievate tekutiny, nezabudnite vložiť do nádoby lyžičku, aby ste zamedzili prehriatiu tekutiny a tzv. skrytému varu. Pri skrytom varení je dosiahnutý bod varu, bez toho aby z tekutiny vystupovali typické bublinky pary.

Pokyny

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

Ohrievanie jedla	Hmotnosť	Mikrovlnný výkon vo wattoch, čas tepelnej úpravy v minútach	Pokyny
Menu, jedlo na tanieri, hotové jedlo	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Vyberte jedlo z obalu a zakryte ho.
Nápoje	150 ml	900 W, 1-3 min	Do nádoby vložte lyžičku. Alkoholické nápoje neohrievajte veľmi dlho. Občas skontrolujte teplotu.
	300 ml	900 W, 3-4 min.	
	500 ml	900 W, 4-5 min.	
Detská výživa, napr. fľaša s mliekom	50 ml	360 W, ½-1 min.	Fľašu bez cumlíka a veka postavte na dno varného priestoru. Po ohriatí obsah vždy dobre pretrepte. Bezpodmienečne skontrolujte teplotu!
	100 ml	360 W, 1-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Polievka 1 miska	175 g	900 W, 1½-2 min.	-
Polievka 2 misky	à 175 g	900 W, 2-4 min.	
Polievka 4 misky	à 175 g	900 W, 4-6 min.	

Ohrievanie jedla	Hmotnosť	Mikrovlonný výkon vo wattoch, čas tepelnej úpravy v minútach	Pokyny
Plátky alebo kúsky mäsa v omáčke, napr. guláš	500 g	600 W, 7-10 min.	Zakrytá nádoba.
Jedlo z jedného hrnca	400 g	600 W, 5-7 min.	Zakrytá nádoba.
	800 g	600 W, 7-10 min.	
Zelenina	150 g	600 W, 2-3 min.	Pridajte trochu tekutiny.
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Varenie jedla

Pokyny

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

Varenie jedla	Hmotnosť	Mikrovlonný výkon vo wattoch, čas tepelnej úpravy v minútach	Pokyny
Celé kurča, čerstvé, bez vnútorností	1,5 kg	600 W, 25-30 min.	Po uplynutí polovice času tepelnej úpravy obráťte.
Rybie filé, čerstvé	400 g	600 W, 8-13 min.	-
Zelenina, čerstvá	250 g	600 W, 6-10 min.	Zeleninu rozkrájajte na rovnako veľké kúsky. Na 100 g zeleniny pridajte 1 - 2 polievkové lyžice vody.
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Zemiaky	250 g	600 W, 8-11 min.	Zemiaky rozkrájajte na rovnako veľké kúsky, na 100 g zemiakov pridajte 1 - 2 polievkové lyžice vody a občas zamiešajte.
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	

Varenie jedla	Hmotnosť	Mikrovlnný výkon vo wattoch, čas tepelnej úpravy v minútach	Pokyny
Ryža	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Pridajte dvojnásobné množstvo tekutiny. Použite vysokú zakrytú nádobu.
	250 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	
Sladké jedlo, napr. puding (práškový)	500 ml	600 W, 5-8 min.	Puding v priebehu ohrevu 2-3 krát dobre zamiešajte metličkou na sneh.
Ovocie, kompót	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Popcorn z mikrovlnky

Pokyny

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

Nebezpečenstvo oparenia!

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

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

Tipy na mikrovlnnú prevádzku

Pre pripravované množstvo jedla nemôžete nájsť príslušné údaje týkajúce sa nastavenia.	Predĺžte alebo skráťte čas tepelnej úpravy podľa nasledujúceho pravidla: Dvojnásobné množstvo = takmer dvojnásobný čas tepelnej úpravy, polovičné množstvo = polovičný čas tepelnej úpravy.
Jedlo je veľmi vysušené.	Nabudúce zvolte kratší čas tepelnej úpravy alebo nižší mikrovlnný výkon. Jedlo zakryte a pridajte viac tekutiny.
Jedlo nie je po uplynutí času tepelnej úpravy rozmrazené, horúce alebo uvarené.	Nastavte dlhší čas tepelnej úpravy. Väčšie množstvo jedla alebo vyššia vrstva potrebuje viac času.
Po uplynutí času tepelnej úpravy je jedlo na okraji prehriate, zatiaľ čo v strede ešte nie je hotové.	Jedlo občas zamiešajte a nabudúce zvolte nižší výkon a dlhší čas tepelnej úpravy.
Po rozmrazení je hydina alebo mäso zvonku prehriate, zatiaľ čo v strede ešte nie je rozmrazené.	Nabudúce zvolte kratší čas tepelnej úpravy alebo nižší mikrovlnný výkon. Väčšie množstvo jedla častejšie obracajte.

Koláče a pečivo

K tabuľkám














Pokyny

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

Formy na pečenie















Pokyny: Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu.

- Dodatočné informácie nájdete v kapitole „*Tipy na pečenie*“, ktorá nasleduje za tabuľkami.
- Koláčovou formu postavte vždy do stredu roštu.

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


* Upečený koláč nechajte cca 20 minút vychladnúť v rúre na pečenie.





** Postavte na univerzálnu panvicu.

Koláče na univerzálnej panvici	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas pečenia v minútach
Trené cesto so suchou hornou vrstvou	univerzálna panvica	2		160-180	-	25-35
Trené cesto so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	univerzálna panvica	1		160-180	90 W	30-40
Kysnuté cesto so suchou hornou vrstvou	univerzálna panvica	2		170-190	-	35-45
Kysnuté cesto so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	univerzálna panvica	2		170-190	-	45-55
Krehké cesto so suchou hornou vrstvou	univerzálna panvica	2		160-180	-	25-35
Krehké cesto so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	univerzálna panvica	1		160-180	-	50-60
Švajčiarsky koláč	univerzálna panvica	1		190-200	-	40-50
Piškótová roláda, predhrejte	univerzálna panvica	2		170-190	-	10-20
Kysnutá vianočka z 500 g múky	univerzálna panvica	2		160-180	-	40-50
Štóla z 500 kg múky	univerzálna panvica	2		150-170	-	60-70
Štóla z 1 kg múky	univerzálna panvica	2		140-150	-	65-75
Závin, sladký	univerzálna panvica	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	univerzálna panvica	1		210-230	-	25-35
Slaný koláč, predhrejte	univerzálna panvica	2		240-250	-	15-20

* Upečený koláč nechajte cca 20 minút vychladnúť v rúre na pečenie.

** Postavte na univerzálnu panvicu.

Malé pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas pečenia v minútach
Cukrovinky	univerzálna panvica	2		150-170	20-30
Makróvky	univerzálna panvica	2		120-140	35-45
Bezé (penové cukrovinky)	univerzálna panvica	2		80-100	90-110
Muffiny	plech na muffiny na rošte	2		160-180	35-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	univerzálna panvica	2		200-220	30-40
Pečivo z lístkového cesta	univerzálna panvica	2		170-190	25-25
Pečivo z kysnutého cesta	univerzálna panvica	2		200-220	20-30

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas pečenia v minútach
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky *	univerzálna panvica	2		250 + 170	10 40-50
Chlebová placka *	univerzálna panvica	2		220-240	15-20
Žemle *	univerzálna panvica	2		200-220	20-30
Žemle z kysnutého cesta, sladké *	univerzálna panvica	2		190-210	15-25

* Predhrejte rúru na pečenie.

Tipy na pečenie

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

Pečenie a grilovanie

K tabuľkám

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

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

Nádoby

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

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

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

Pokyny na pečenie

Na pečenie mäsa a hydiny používajte vysokú formu na pečenie.

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

Mäso:

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

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

Pokyny na grilovanie

Grilujte vždy v zatvorenej rúre. Rúru na pečenie nepredhrievajte.

Grilujte kúsok pokiaľ možno rovnakej veľkosti a hrúbky. Steaky by mali byť najmenej 2 až 3 cm hrubé. Tak rovnomerne zozlatnú a zostanú pekne šťavnaté. Steaky osolte až po grilovaní.

Grilované kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude suché.

Tmavé mäso, napr. hovädzie, rýchlejšie zozlatne ako biele mäso teľacie alebo bravčové. Grilované kúsky z bieleho mäsa alebo ryby sú často na povrchu len svetlo hnedé, vo vnútri ale napriek tomu prepečené a šťavnaté.

Hovädzie mäso

Pokyny

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








Grilovacie teleso sa neustále zapína a vypína. To je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.

Pokyny na dusenie

Na dusenie rýb používajte nádobu s vekom.





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

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

Hovädzie mäso	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas tepelnej úpravy v minútach
Dusené hovädzie mäso, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		190-210	-	120-140
Dusené hovädzie mäso, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		180-200	-	140-160
Dusené hovädzie mäso, cca 2 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		170-190	-	160-180
Hovädzia sviečková, stredne prepečená, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	90 W	30-40
Hovädzia sviečková, stredne prepečená, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		230-240	90 W	45-55
Roastbeef, stredne prepečený, cca 1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		240-250	180 W	30-40
Steaky, stredne prepečené, hrubé 3 cm	univerzálna panvica + rošt	1		3	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 5-10

Telacie mäso









Pokyny: Telacie mäso a telacie koleno obráťte po uplynutí polovice času tepelnej úpravy. Nakoniec nechajte mäso ešte cca 10 minút odstáť.

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

Bravčové mäso

Pokyny

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

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



Jahňacie mäso a divina

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

Jahňacie mäso a divina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas tepelnej úpravy v minútach
Jahňací chrbát s kosťou, cca 1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		190-210	-	40-50
Jahňacie stehná bez kosti, stredne prepečené, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		180-200	-	90-100
Srnčí chrbát s kosťou, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		210-220	-	40-50
Srnčie stehná bez kosti, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		180-190	-	105-120
Mäso z diviaka, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	-	90-100
Jelenie mäso, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	-	90-100
Králik, cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	90 W	25-35

Ostatné**Pokyny**

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

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

Hydina

Pokyny

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

Hydina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas tepelnej úpravy v minútach
Kurča, celé cca 1,2 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		230-250	360 W	25-35
Kohút, celý	zakrytá nádoba, rošt	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Kurča, polené, à 500 g	odkrytá nádoba, rošt	1		180-200	360 W	30-35
Kuracie časti, cca 800 g	odkrytá nádoba, rošt	1		190-210	360 W	30-35
Kuracie časti, cca 1,5 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		190-210	360 W	35-40
Kuracie prsia cca 500 g	odkrytá nádoba, rošt	1		190-210	180 W	25-30
Kačka, celá, 1,5 až 1,7 kg	univerzálna panvica	1		170-190	180 W	60-80
Kačacie prsia, 2 ks à 300 až 400 g	rošt + univerzálna panvica *	2 1		3	90 W	18-22



Hydina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas tepelnej úpravy v minútach
Hus, celá, 3 až 3,5 kg	univerzálna panvica	1		170-190	180 W	80-90
Husacie prsia, 2 ks à 500 g	rošt + univerzálna panvica *	2 1		210-230	90 W	20-25
Husie stehná, 4 ks cca 1,5 kg	rošt + univerzálna panvica *	2 1		170-190	180 W	30-40
Mladá morka, celá, cca 3 kg	univerzálna panvica	1		170-180	180 W	60-70
Morčacia rolka cca 1,5 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		190-200	180 W	60-70
Morčacie prsia, cca 1 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		200-210	-	80-90
Morčacie horné stehno, cca 1,3 kg	zakrytá nádoba, rošt	1		210-230	360 W	45-50

* Do univerzálnej panvice pridajte 50 ml vody.

Ryby

Pokyny

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

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

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

* Rošt predtým pomažte olejom.









Tipy na pečenie a grilovanie

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

Nákypy, gratinované jedlo, toasty

Pokyny














- Hodnoty v tabuľkách platia pre vloženie jedla do studenej rúry na pečenie.
- Pre nákypy a gratinované jedlo používajte väčšiu, plytkú nádobu. V úzkych, vysokých nádobách jedlo potrebuje viac času a na povrchu veľmi zhnedne.
- Nákypom naplňte nádobu vhodnú na použitie v mikrovlnnej rúre a položte ju na rošt.
- Nákypy a gratinované jedlo nechajte ešte 5 minút dovariť vo vypnutej rúre na pečenie.
- Pre nákypy, gratinované zemiaky a lasagne používajte nákyповú formu vysokú 4 až 5 cm.
- Suflé vložte do formičiek alebo do vysokej nákyповé formy. Predhrejte rúru na pečenie.
- Zapečené toasty: Položte 4 kusy vedľa seba do stredu univerzálnej panvice. 12 kusov na univerzálnej panvici rovnomerne rozdeľte.



Nákypy, gratinované jedlo, toasty	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, grilovací stupeň	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas tepelnej úpravy v minútach
Nákyp, sladký, cca 1,5 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		140-160	360 W	25-35
Suflé	odkrytá nádoba, rošt	1		160-180	-	40-50
Suflé vo formičkách	rošt	1		200-210	-	12-17
Cestovinový nákyp, cca 1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		140-160	600 W	20-30
Lasagne cca 2 kg	odkrytá nádoba, rošt	2		180-200	600 W	20-30
Gratinované zemiaky zo surových prísad, cca 1,1 kg	odkrytá nádoba, rošt	1		170-190	600 W	20-25
Zapečený toast, 4 kusy	univerzálna panvica	2		3	-	8-13
Zapečený toast, 12 kusov	univerzálna panvica	2		3	-	9-14

Hotové produkty

Pokyny

- Dodržiavajte údaje výrobcu uvedené na obale.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách platia pre vloženie jedla do studenej rúry na pečenie.
- Hranolčky, krokety a rōsti neukladajte na seba.
- Rybie prsty, kuracie tyčinky, nuggety a zeleninové placky obráťte po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.
- Šľahačkovú tortu položte bez príslušenstva na dno rúry na pečenie, výška zasunutia 0.

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

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

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

Skúšobné jedlo

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

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




Rozmrazovanie pomocou mikrovln

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

Varenie pomocou mikrovln

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

Pečenie v kombinácii s mikrovlnami

Jedlo	Mikrovlonný výkon vo wattoch, čas v minútach	Druh ohrevu	Teplota °C	Pokyn
Gratinované zemiaky	600 W, 20-25 min.		170-190	Pyrexovú formu Ø 22 cm položte na rošt, výška zasunutia 1.
Koláč	180 W, 15-20 min.		180-200	Pyrexovú formu Ø 22 cm položte na rošt, výška zasunutia 1.
Kurča *	360 W, 30-35 min.		200-220	Po uplynutí 15 minút obráťte.



* Zasuňte rošt na úroveň 2 a univerzálnu panvicu na úroveň 1.

Pečenie

Pokyny

- Hodnoty v tabuľkách platia pre zasunutie do studenej rúry na pečenie.
- Zakrytý jablčný koláč: Tmavé tortové formy postavte vedľa seba.

	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas pečenia v minútach
Striekané cukrovinky	univerzálna panvica	2		160-180	20-30
	univerzálna panvica	2		150-170	20-30
Malé koláčiky	univerzálna panvica	2		150-170	25-35
	univerzálna panvica	2		140-160	25-35
Vodový piškót	tortová forma na rošte	1		170-180	30-40
Kysnutý koláč na plechu	univerzálna panvica	2		170-190	45-55
Zakrytý jablčný koláč	2 tortové formy Ø 20 cm + univerzálna panvica	1		180-200	70-90

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

* Predhrievajte 5 minút.

** Po uplynutí polovice času grilovania obráťte.

Akrylamid v potravinách

Ktorého jedla sa to týka?

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

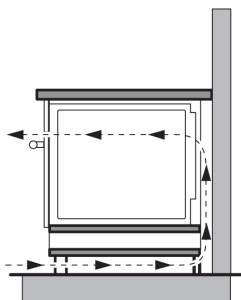
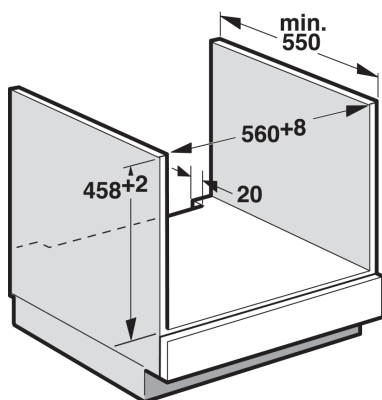
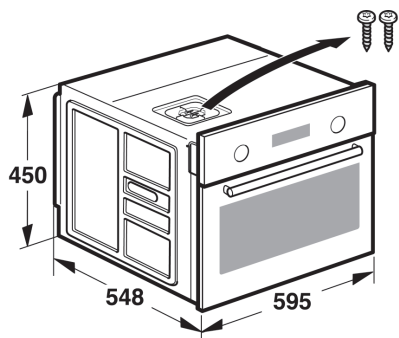
Tipy na prípravu jedla s nízkym obsahom akrylamidu

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

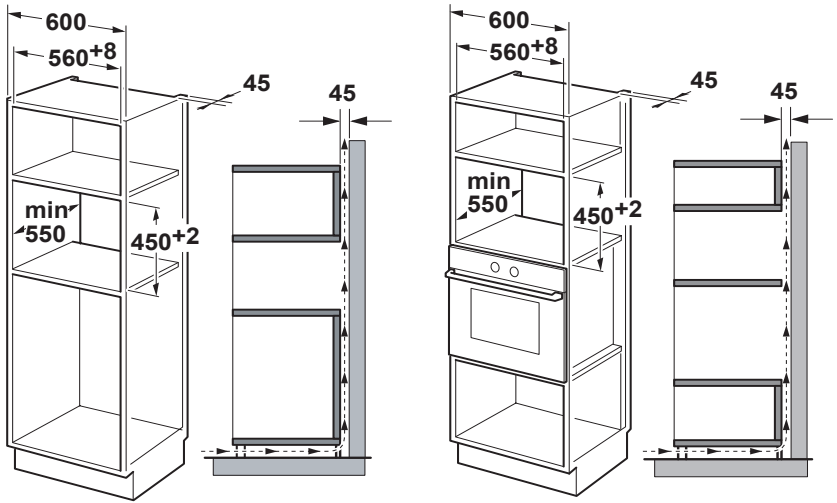
Montážny návod

HBC 84K523

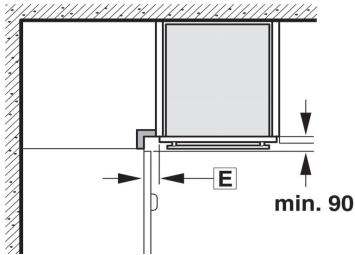
1



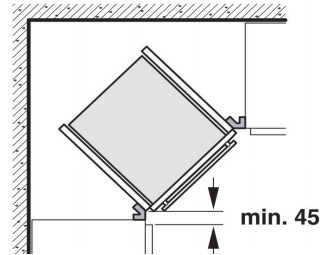
2



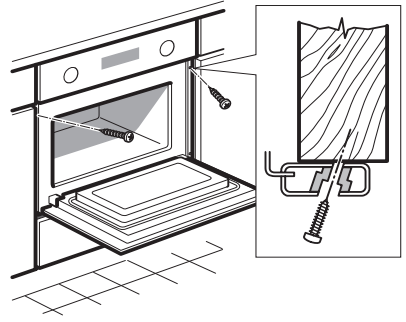
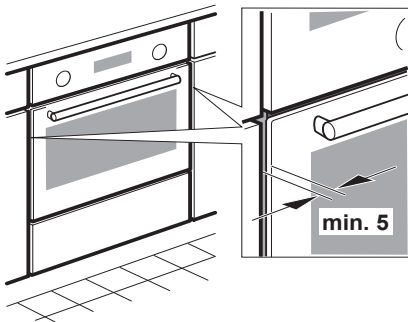
3



D



4



To musíte dodržiavať

Elektrické pripojenie

Spotrebič je vybavený zástrčkou a musí byť pripojený len na predpisovo inštalovanú zásuvku s ochranou kontaktu.

Premiestnenie zásuvky alebo výmenu pripájacieho kábla môže za dodržania príslušných predpisov vykonať iba koncesovaný elektrikár.

Pokiaľ nie je po zabudovaní zástrčka naďalej prístupná, musí byť kvôli izolácii k dispozícii všepólové oddeľovacie zariadenie s odstupom kontaktov minimálne 3 mm. Ochrana proti dotyku musí byť pri zabudovaní zaistená.

Zabudovaný nábytok

Zabudovaná skriňa nesmie mať za spotrebičom zadnú stenu. Medzi stenou a dnom skrinky, príp. zadnou stenou skrinky umiestnenou vyššie, musí byť dodržaná medzera min. 45 mm.

Zabudovaná skrinka musí mať na prednej strane vetrací otvor 50 cm².

Pri zabudovanom nábytku bez vetracieho výrezu v zadnej časti bočných stien 200 cm². Pre tento účel vyrežte kryt sokla alebo namontujte vetraciu mriežku. Vetracie drážky a sacie otvory nesmú byť zakryté.

Len odborné zabudovanie podľa tohto montážneho návodu zaručí bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným zabudovaním ručí montážna firma.

Zabudovaný nábytok musí byť odolný voči teplote až do 90 °C, hraničiace predné hrany nábytku minimálne až do 70 °C.

Všetky výrezové práce na nábytku a pracovnej doske vykonajte pred nasadením spotrebičov. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 1

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

Spotrebič vo vysokej skrinke – obrázok 2

Spotrebič musí byť zabudovaný iba nad vetranú rúru na pečenie od rovnakého výrobcu. Zabudovanie nad mrazničku je možné.

Spotrebič nesmie byť zabudovaný nad parnú rúru, parnú rúru na pečenie a umývačku riadu.

Rohové zabudovanie – obrázok 3

Pri rohovom zabudovaní berte do úvahy rozmery **[D]**. Rozmer **[E]** závisí na hrúbke prednej strany nábytku a rukoväti.

Pripevnenie zabudovaného spotrebiča – obrázok 4

- Spotrebič úplne zasuňte a vycentrujte.
- Neohýbajte pripájací kábel.
- Spotrebič pripevnite skrutkami (4 x 25).
- Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom nesmie byť zakrytá prídavnými lištami.

Demontáž

Odpojte spotrebič od siete. Uvoľnite upevňovacie skrutky. Spotrebič zľahka nadvihnite a úplne 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 domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 22/97 Zb a príslušných nariadení vlády.

Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

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

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná doba 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, nakoľko spotrebiče sú určené výhradne pre použitie v domácnosti
- za vadu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná doba neplynie po dobu, po ktorú kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho vady, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna závada, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava alebo bude zistená závada nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

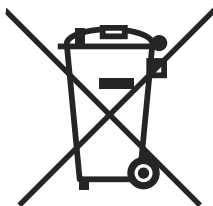
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok, alebo na výrobku chýba
- údaje na záručnom liste, prípadne na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN, alebo s návodom na obsluhu
- výrobok bol neodborne namontovaný, alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č.718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i na spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou
- závada na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov, alebo príslušenstva
- sa jedná o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.



Rozšířená záruka nad rámec zákona

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



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.

Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate získať opäť cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v 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.

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

Zoznam servisných stredísk

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špik		peter.spik@sirovanel.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Šgasny servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangemall.sk	0918 996 988	
841 02	Bratislava	Tňhavá 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64483643	0907778406
900 44	Tomašov	1 Mája 19	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komaňo	Mesachá 20	LASER Komaňo spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702868	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubiš		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 Eimanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Priešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
068 01	Poprad	Továrenská ul. č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 6895/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clemenčisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohornská 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.bshtservis.sk	roznik@bshtservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpres.zsvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	04115640627	