Návod k použití

HBC 86K753

BM-316-01

Obsah

Bezpečnostní pokyny **5**
Před instalací 5
Pokyny pro vaši bezpečnost 5
Pokyny k mikrovlnné troubě 7
Příčiny poruch 10
Ovládací pole 11

Váš nový spotřebič **11**
Tlačítka 12
Otočný volič 13
Displej 13
Kontrola teploty 14
Varný prostor 14
Příslušenství 15

Před prvním použitím **17**
První nastavení 18
Zahřátí varného prostoru 19
Vyčistěte předem příslušenství 19

Zapnutí a vypnutí pečicí trouby **20**

Nastavení pečicí trouby **20**
Druhy ohřevu 21
Nastavení druhu ohřevu a teploty 22
Doporučení pro nastavení 24
Nastavení rychlého ohřevu 25
Upozornění k nádobí 26

Mikrovlnná trouba **26**
Výkon mikrovln 27
Nastavení mikrovln 28

Mikrokombi **29**
Mikrokombi šetrný 29
Mikrokombi intenzivní 29
Nastavení mikrokombi 30
Nastavení kombinace 31

Kombinace **31**

Obsah

Po sobě následující režimy 33
Nastavení funkce po sobě následující režimy 34

Automatické programy 35
Volba programu 35
Individuální přizpůsobení výsledku vaření 37
Rozmrazování a vaření pomocí automatických programů 37

Časové funkce 47
Nastavení budíku 48
Nastavení doby přípravy 48
Posunutí doby ukončení 50
Nastavení času 52
Uložení programů do paměti 53
Spuštění paměti 53

Paměť 53

Nastavení šábes 54

Změna základních nastavení 55

Dětská pojistka 55
Změna základních nastavení 57

Automatické odpojení 59

Údržba a čištění 59
Čisticí prostředky 61
Čištění skleněného krytu 62
Čištění skel u dvířek 64
Tabulka se závadami 67

Závada, co dělat? 67
Výměna osvětlení trouby 69
Výměna těsnění dvířek 70

Obsah

Zákaznická služba 71
Šetření energií 72
Ekologická likvidace 72

Tipy pro šetření energií a ochranu životního prostředí 72
Rozmrazování, ohřívání a vaření s mikrovlnami 73

Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu 73
Tipy k mikrovlnnému ohřevu 79
Moučníky a pečivo 80
Tipy k pečení 84
Pečení a grilování 85
Tipy k pečení a grilování 92
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty 93

Mírné pečení 95
Nastavení mírného pečení 96
Tipy k mírnému pečení 98

Testovací pokrmy 98

Akrylamid v potravinách 100

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 59 dB (A), což představuje váženou hladinu akustického výkonu Lwa vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1pW.

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

⚠ Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si, prosím, pečlivě tento návod k použití.
Jen pak můžete váš spotřebič používat bezpečně a správně.

Uschovejte si dobře návod k použití a instalaci.
Pokud budete spotřebič předávat dál, přiložte i návody.

Před instalací

Škody vzniklé při dopravě

Zkontrolujte spotřebič po vybalení. V případě škody vzniklé při dopravě nesmíte spotřebič zapojit.

Elektrické zapojení

Pouze koncesiovaný odborník smí spotřebič připojit.
V případě závad vzniklých nesprávným připojením nemáte žádný nárok na uplantění záruky.

Instalace a připojení

Respektujte, prosím, speciální návod k montáži.

Pokyny pro vaši bezpečnost

Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití.
Používejte přístroj výlučně k přípravě potravin, které jsou vhodné pro spotřebu.
Dospělí a děti nesmí přístroj obsluhovat bez dozoru,

- pokud toho nejsou schopni fyzicky nebo duševně nebo
- jim chybí znalosti a zkušenost.

Nikdy nenechávejte děti hrát si se spotřebičem.

Horký varný prostor

Nebezpečí popálení!
Nikdy se nedotýkejte horkého povrchu přístrojů pro ohřev a kuchyňských spotřebičů. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních povrchů varného prostoru a ohřívacích prvků. Dvířka varného prostoru otvírejte opatrně. Je možné, že z nich unikne horká pára. Zásadně držte děti mimo dosah.

Nebezpečí požáru!
Nikdy neuchovávejte ve varného prostoru hořlavé předměty.

Nikdy neotvírejte dvířka varného prostoru, pokud ze spotřebiče uniká kouř. Vypněte spotřebič. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky popř. vypněte pojistku v pojistkové skříni.

Nebezpečí zkratu!
Nikdy neskřípněte kabel elektrospotřebiče v horkých dvířkách varného prostoru. Izolace kabelu se může roztavit.

Nebezpečí popálení!
Nikdy nepřipravujte jídla s velkým množstvím vysokoprocentních alkoholických nápojů. Alkoholické výpary mohou zapálit varný prostor. Používejte pouze malá množství vysokoprocentních nápojů a otvírejte dvířka varného prostoru opatrně.

Horké příslušenství

Nebezpečí popálení!
Horké příslušenství nevyjímejte ze spotřebiče nikdy bez kuchyňských rukavic.

Poškozená dvířka varného prostoru nebo poškozené těsnění dvířek

Nebezpečí těžkého poškození zdraví!
Nikdy nepoužívejte spotřebič, pokud jsou dvířka varného prostoru nebo těsnění dvířek poškozené. Může vycházet mikrovlnná energie. Používejte spotřebič až když je opravený.

Prorezivělý povrch

Nebezpečí těžkého poškození zdraví!
Při nesprávném čištění může povrch spotřebiče časem prorezivět. Může vycházet mikrovlnná energie. Čištěte spotřebič pravidelně.

Otevřený kryt

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Nikdy neostraňujte kryt. Spotřebič pracuje pod vysokým napětím.

Nebezpečí těžkého poškození zdraví!
Nikdy neodstraňujte kryt. Chrání před výstupem mikrovlnné energie.

Horké nebo vlhké prostředí

Nebezpečí zkratu!
Nikdy nevystavujte spotřebič velkému horku a vlhkosti.

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pouze námi vyškolený technik zákaznické služby smí provádět opravy a vyměňovat poškozené vedení.

Pokud je spotřebič vadný, vypnout pojistku v pojistkové skříni popř. vytáhnout zástrčku ze zásuvky.
Volat zákaznickou službu.

Pokyny k mikrovlnné troubě

Příprava potravin

Nebezpečí požáru!
Používejte mikrovlnnou troubu pouze k přípravě potravin, které jsou vhodné ke spotřebě. Jiná použití mohou být nebezpečná a mohou způsobit škodu.
Například zahřáté pantofle, polštáře se zrny nebo obilím se mohou vznítit ještě po několika hodinách.

Nádobí

Nebezpečí poranění!
Nádobí z porcelánu a keramiky může mít v držadlech a ve víkách malé otvory. Za těmito otvory se skrývá dutina. Vlhkost v dutině může způsobit puknutí nádobí.

Nikdy nepoužívejte nádobí, které je pro mikrovlnné trouby nevhodné.

Nebezpečí popálení!
Horká jídla mohou zahřát nádobí.
Nádobí a příslušenství vyndávejte z varného prostoru vždy pomocí kuchyňské rukavice.

Výkon a čas u mikrovlnné trouby

Nebezpečí požáru!
Nikdy nenastavujte příliš vysoký výkon nebo dlouhý čas. Potraviny se mohou zahřát a poškodit spotřebič. Řiďte se podle údajů v tomto návodu k použití.

Obaly

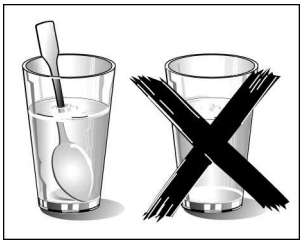
Nebezpečí požáru!
Neohřívejte nikdy jídla v obalech udržujících teplotu.

Nikdy neohřívejte potraviny v nádobách z plastu, papíru nebo jiných hořlavých materiálů bez dohledu.

Nebezpečí popálení!
U vzduchotěsně uzavřených potravin může obal prasknout. Dodržujte údaje na obalu.

Nápoje

Nebezpečí opaření!
Při zahřátí tekutin může dojít ke vzniku utajeného varu. To znamená, že bod varu je dosažen, aniž by došlo k typickému unikání bublin páry. Již při mírném otřesu nádoby může tato horká tekutina náhle prudce překypět a vystříknout.
Při ohřevu tekutiny dávejte do nádoby vždy lžíci. Zabráníte tak vzniku skrytého varu.



Nebezpečí exploze!
Nikdy nezahřívejte nápoje ve pevně uzavřených nádobách.

Nikdy příliš nezahřívejte alkoholické nápoje.

Pokrmy pro děti

Nebezpečí popálení!
Nikdy neohřívejte pokrmy pro děti v uzavřených nádobách.
Odstraňte vždy víko nebo savičku.
Po ohřátí dobře promíchat nebo protřepat.
Takto se teplo rovnoměrně rozloží.
Zkontrolujte teplotu dříve, než dáte pokrm dítěti.

Potraviny se slupkou nebo skořápkou

Nebezpečí popálení!
Nikdy nevařit vajíčka ve skořápce. Nikdy neohřívat vejce vařená natvrdo. Mohou puknout.
To platí také pro korýše. U sázených vajec nebo vajec do skla předem napíchnout žloutek.

U potravin s pevnou slupkou jako např., jablka, rajská jablka nebo klobásy, může slupka prasknout. Před ohřevem slupku propíchněte.

Sušení potravin

Nebezpečí požáru!
Nikdy nesušte potraviny v mikrovlnné troubě.

Potraviny s malým obsahem vody

Nebezpečí požáru!
Nikdy nerozmrazujte nebo neohřívejte potraviny s malým obsahem vody, jako je např. chléb, na příliš vysoký výkon a příliš dlouhou dobu.

Stolní olej

Nebezpečí požáru!
Vysloveně stolní olej neohřívejte nikdy v mikrovlnné troubě.

Příčiny poruch

Pečicí plech, alobal nebo nádobí na dně varného prostoru

Nepokládejte na dno varného prostoru žádný pečicí plech nebo nádobí. Nevystýlejte dno varného prostoru alobalem. Dochází k hromadění tepla. Doby pro pečení pak nesouhlasí a může se poškodit email.

Hliníkové mísy

Ve spotřebiči nepoužívejte žádné hliníkové mísy. Spotřebič se poškodí vzniklým jiskřením.

Voda v horkém varném prostoru

Nikdy nenalévejte vodu do horkého varného prostoru. Vznikne vodní pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškozením emailu.

Vlhké potraviny

Neuchovávejte v uzavřeném prostoru pro ohřev žádné vlhké potraviny delší dobu.

Dojde tak k poškození emailu. Neskladujte ve spotřebičí žádná jídla. Může to vést ke korozi.

Ovocná šťáva

Univerzální pánev nepokrývejte příliš velkým množstvím velmi šťavnatých ovocných moučníků. Ovocná šťáva, které z univerzální pánve steče, nechává skvrny, které není možné odstranit.

Vychladnutí otevřených dvířek varného prostoru

Varný prostor nechávejte vychladnout pouze uzavřený. Nic neskřípněte ve dvířkách.
I když zůstane u dvířek pouze malá škvíra, může dojít časem k poškození sousedních ploch nábytku.

Silně znečištěné těsnění

Pokud je těsnění silně znečištěno, není možné správně zavřít dvířka spotřebiče při provozu. Sousední plochy nábytku mohou být poškozeny. Těsnění udržovat v čistém stavu.

Dvířka spotřebiče jako dosedací nebo odkládací plocha

Neposazujte nebo neodkládejte nic na otevřená dvířka spotřebiče. Neodkládejte na dvířka spotřebiče žádné nádobí nebo příslušenství.

Transport spotřebiče

Spotřebič nedržte a nenoste za madlo dvířek.
Madlo dvířek neudrží hmotnost spotřebiče a může se ulomit.

Chod mikrovlnné trouby bez potravin

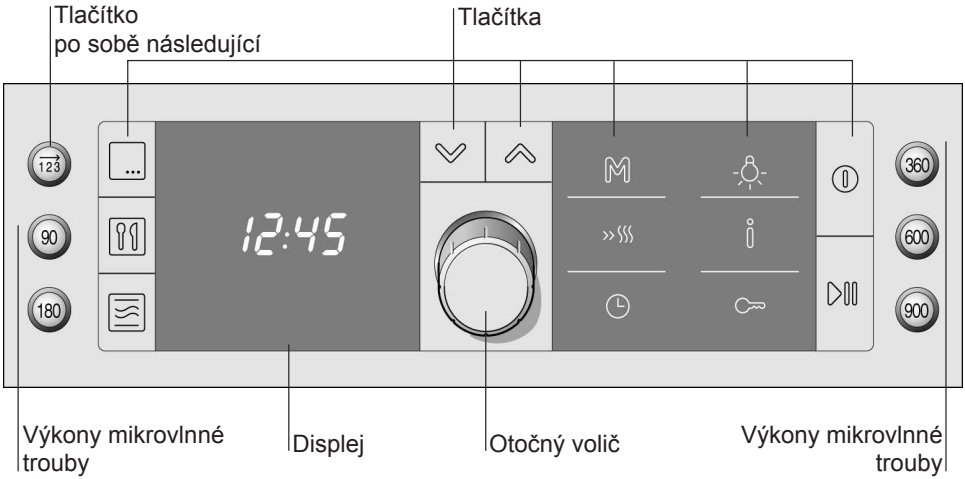
Zapínejte mikrovlnnou troubu pouze s potravinami ve varného prostoru. Bez potravin může dojít k přetížení spotřebiče. Výjimkou je krátký test nádobí (viz pokyny k nádobí).

Váš nový spotřebič

Zde se seznámíte se svým spotřebičem. Vysvětlíme vám funkci ovládacího pole a jednotlivých ovládacích prvků. Získáte informace k varného prostoru a k příslušenství.

Ovládací pole

Zde vidíte ovládací pole v přehledu.
Podle typu spotřebiče jsou možné určité odchylky v detailech.



Tlačítka

Pod jednotlivými tlačítky leží senzory. Nemusíte příliš tlačit. Dotkněte se pouze příslušného symbolu.

Výjimka: Tlačítko po sobě následující režimy a tlačítka pro výkony mikrovlnné trouby jsou normální tlačítka.

Tlačítka

Symbol	Funkce tlačítka
	zvolit po sobě následující režimy
90	zvolit výkon mikrovlnné trouby 90 watt
180	zvolit výkon mikrovlnné trouby 180 watt
360	zvolit výkon mikrovlnné trouby 360 watt
600	zvolit výkon mikrovlnné trouby 600 watt
900	zvolit výkon mikrovlnné trouby 900 watt
	zvolit druhy ohřevu
	zvolit automatický program
	zvolit mikrokombi
	na displeji jít o řádku níž
	na displeji jít o řádku výš
	zvolit funkci paměť
	zapnout rychlý ohřev
	otevřít a zavřít menu časové funkce
	zapnout a vypnout osvětlení pečicí trouby
	krátce stisknout = dotaz na informace dlouze stisknout = otevřít a zavřít menu základní nastaveni
	aktivovat/deaktivovat dětskou pojistku
	zapnout a vypnout pečicí troubu
	krátce stisknout = spustit/zastavit chod dlouze stisknout = přerušit chod

Otočný volič

Otočným voličem můžete měnit všechny navrhované a nastavované hodnoty.

Otočný volič je zápustný. Pro zapuštění a vysunutí na otočný volič zatlačte.

Displej

Displej je rozdělen do různých oblastí:

- nápis, zobrazí se pouze před startem
- oblast nastavení
- stavový řádek, objeví se po startu

Nápis

V první řádce se zobrazí zvolená funkce, např. druh ohřevu, programy, časové funkce atd..
Vpravo vedle ukazují šipky, jakým směrem můžete tlačítky ⌄ a ⌃ navigovat. Po startu se nápis zatemní.

Oblast nastavení

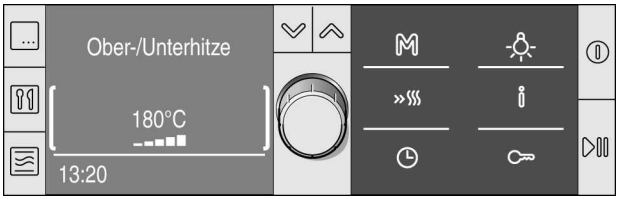
V oblasti nastavení se zobrazí navrhované hodnoty, které můžete měnit.
Navigačními tlačítky ⌄ a ⌃ přecházíte z řádku na řádek. Řádek, ve kterém se právě nacházíte je označen vlevo a vpravo závorkami. Hodnotu v závorkách můžete změnit pomocí otočného voliče.

Stavový řádek

Stavový řádek se nachází pod displejem.
Zobrazí se po startu a ukazuje aktuální čas, odpočítávající se časové funkce nebo nastavenou dětskou pojistku.
Před startem obdržíte, pokud je to nutné, krátké texty s pokyny pro nastavení.

Kontrola teploty

Sloupce kontroly teploty ukazují fáze ohřívání nebo zbytkové teplo ve varného prostoru.



Fáze ohřívání

Po startu se zobrazí vedle nastavené teploty pět sloupců. Nastavená teplota je dosažena, pokud je naplněn poslední sloupec.

Pokud jste nastavili stupeň pro grilování nebo mikrovlny, sloupce se nezobrazí.

Během ohřívání můžete pomocí tlačítka 5 zjistit aktuální teplotu ohřevu.
Termickou setrvačností se může zobrazená teplota mírně lišit od skutečné teploty ve varném prostoru .

Zbytkové teplo

Po vypnutí ukazuje kontrola teploty zbytkové teplo ve varného prostoru.
Pokud jsou sloupce naplněné, má varný prostor teplotu cca 300°C. Ukazatel zmizí, pokud teplota klesne na cca 60°C.

Varný prostor

Váš spotřebič má chladicí ventilátor.

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se v případě potřeby zapne a vypne. Teplý vzduch uniká přes dvířka.
Pozor! Nezakrývat větrací štěrbiny. Trouba se jinak přehřeje.

Po ukončení chodu chladicí ventilátor ještě určitou dobu dobíhá.

Osvětlení vnitřního prostoru trouby

Během chodu svítí ve varného prostoru světlo.

Když otevřete dvířka trouby, světlo se rozsvítí.

Tlačítkem ☼ můžete světlo vypnout nebo zapnout.

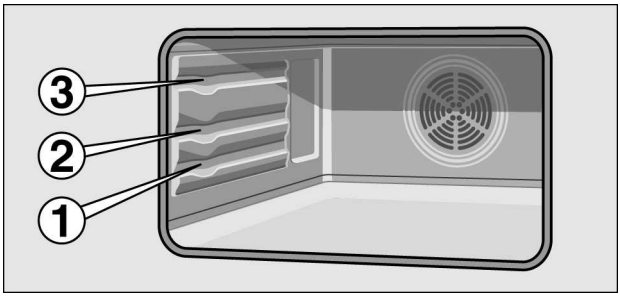
Upozornění:

Při režimu mikrovln zůstává spotřebič studený.
Přesto se zapíná chladicí ventilátor. Může běžet, i když je režim mikrovln již ukončen.

Na okénku dvířek, vnitřních stěnách a na dně se může vyskytovat kondenzovaná voda. To je normální, funkce mikrovlnné trouby tím není nijak ovlivněna. Po vaření kondenzovanou vodu setřete.

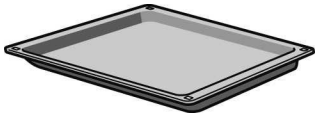
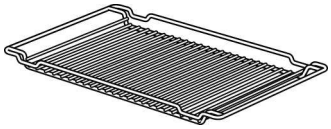
Příslušenství

Příslušenství je možné zasunout do trouby do 3 různých úrovních.



Pokud se příslušenství zahřeje, může se zdeformovat. Jakmile se ochladí, zmizí deformace a nemá žádný vliv na funkci.

Příslušenství si můžete dokoupit u zákaznické služby nebo ve specializovaném obchodě.
Uveďte, prosím, číslo HEZ/HMZ.

	**Univerzální pánev HEZ862000** Pro velké pečeně, suché a šťavnaté moučníky, nákypy a gratinované pokrmy. Slouží také jako ochrana před potřísněním, pokud grilujete maso přímo na roštu. V tomto případě zasuňte univerzální pánev do úrovně 1. Univerzální pánev zasunout úkosem směrem k dvířkám pečicí trouby.
	**Rošt** Pro nádobí, formy na moučníky, pečeně a grilované pokrmy.Rošt může být použit se zakřivením směrem nahoru ⁀ nebo směrem dolů ‿.

Zvláštní příslušenství	Zvláštní příslušenství si můžete dokoupit u zákaznické služby nebo ve specializovaném obchodě. Rozsáhlou nabídku k vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Dostupnost a možnosti online objednání zvláštního příslušenství jsou různé v různých státech. Prosím, podívejte se do prodejních dokumentů.
HEZ861000 Smaltovaný pečicí plech	Pro moučníky a placky. Pečicí plech zasunout na doraz úkosem směrem k dvířkám pečicí trouby.
HEZ863000 Skleněná pánev	Pro velké pečeně, šťavnaté moučníky, nákypy a gratinované pokrmy. Slouží jako ochrana před potřísněním, pokud grilujete maso přímo na roštu. V tomto případě zasuňte skleněnou pánev do úrovně 1. Skleněnou pánev je možné použít také jako plochu při režimu mikrovln.
HMZ21GB Skleněný pekáč	Pro dušená jídla a nákypy, které připravujete v pečicí troubě. Je obzvláště vhodný pro automatické programy.

Produkty zákaznické služby	Pro vaše domácí spotřebiče můžete u zákaznické služby, ve specializovaném obchodě nebo přes internet dokoupit v e-shopu pro jednotlivé země příslušné čisticí prostředky nebo jiná příslušenství. V tomto případě uveďte vaše číslo výrobku.
Utěrky pro povrchy z nerezové oceli č. výrobku 311134	Snižuje usazování nečistot. Pomocí impregnace speciálním olejem jsou povrchy nerez spotřebičů optimálně čištěny.
Čistič na gril pro pečicí trouby gel č. výrobku 463582	K čištění varného prostoru. Gel je bez zápachu.
Utěrka z mikrovlákna s plástvovou strukturou č. výrobku. 460770	Vhodné obzvláště pro čištění citlivých povrchů, jako je např. sklo, sklokeramika, nerez ocel nebo hliník. Utěrka z mikrovlákna odstraňuje v jednom kroku vodní a tukové nečistoty.
Pojistka dvířek č. výrobku. 612594	Aby děti nemohly dvířka pečicí trouby otevřít. Pojistka se šroubuje různým způsobem podle dvířek spotřebiče. Dodržujte pokyny v dokumentu, který je k pojistce přiložen.

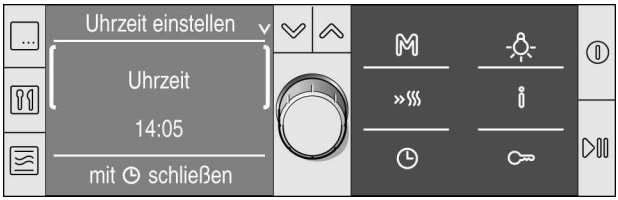
Před prvním použitím

V této kapitole naleznete vše, co musíte udělat, než budete poprvé vařit.

- Nastavte čas.
- Změňte v případě potřeby jayzyk pro zobrazování textů.
- Zahřejte varný prostor.
- Vyčistěte příslušenství.
- Přečtěte si bezpečnostní pokyny na začátku návodu k použití. Jsou velmi důležité.

První nastavení

Poté, co jste připojili váš nový spotřebič, zobrazí se na displeji v nejvyšší řádce nápis „nastavit čas“. Nastavte čas a v případě potřeby změňte jazyk pro zobrazované texty. Přednastavená je němčina.



Nastavit čas a změnit jazyk

1. Tlačítkem ⌄ přejděte na přednastavený čas.
2. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
3. Tlačítkem ⌃ přejděte nahoru.
   Závorka se nachází vpravo a vlevo vedle „Uhrzeit“.
4. Otočným voličem přejděte na „Sprache wählen“.
5. Stiskněte tlačítko ⌄.
   Závorka se nachází vpravo a vlevo vedle „deutsch“.
6. Otočným tlačítkem nastavte požadovaný jazyk.
   Je možných 30 různých jazyků včetně češtiny.
7. Stiskněte tlačítko ◷.
   Čas a jazyk jsou nastaveny. Na displeji se zobrazí aktuální čas.

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

Zahřátí varného prostor

Pro odstranění zápachu nového spotřebiče zahřejte prázdný uzavřený varný prostor.

Dejte pozor na to, aby se ve varném prostoru nenacházely žádné zbytky obalů, např. kuličky polystyrenu.

Větrejte kuchyň, dokud se pečicí trouba zahřívá.

Zahřejte varný prostor pomocí tlačítka horní ohřev-spodní ohřev a 240 °C.

1. Stiskněte tlačítko ⏻.
   Zobrazí se vstupní displej s popisem tlačítek.
2. Hned poté stiskněte tlačítko ⊡.
   V nejvyšší řádce je nápis „druhy ohřevu“.
   V oblasti nastavení jsou navrženy 3D horký vzduch a 160 °C. Závorky jsou vpravo a vlevo vedle druhu ohřevu.
3. Otočným voličem změňte druh ohřevu na horní ohřev/ spodní ohřev.
4. Tlačítkem ⩔ přejděte na teplotu.
   Závorky jsou nyní vlevo a vpravo vedle teploty.
5. Otočným voličem nastavte 240 °C.
6. Stiskněte tlačítko ⏵⏸.
   Chod je spuštěn. Nápis druhy ohřevu se zatmaví. Dole na displeji se objeví stavový řádek s časem.
7. Po 60 minutách vypněte pečicí troubu tlačítkem ⏻.
   Sloupce kontroly teploty ukazují zbytkové teplo ve varném prostoru.

Vyčistěte předem příslušenství

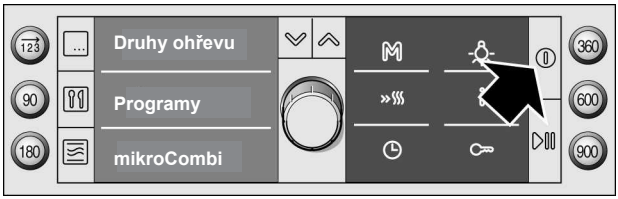
Dříve než použijete příslušenství, vyčistěte je pečlivě lihem a utěrkou.

Zapnutí a vypnutí pečicí trouby

Tlačítkem ⏻ spotřebič zapnete a vypnete.

Zapnutí

Stiskněte tlačítko ⏻.
Objeví se vstupní displej s popisem tlačítek.



Zvolte požadovanou funkci:
Tlačítko 90, 180, 360, 600 nebo 900 W = mikrovlny
Tlačítko … = druhy ohřevu
Tlačítko = programy
Tlačítko = mikrokombi
Tlačítko 123 = po sobě následující režimy
Tlačítko M = uložená nastavení v paměti

Pokud jste nezvolili v nejbližších sekundách žádné druhy režimu, zobrazí se nápis „zvolit funkci“.

Způsob nastavení si přečtěte podrobně v následujících kapitolách.

Vypnutí

Stiskněte tlačítko ⏻.
Pečicí trouba se vypne.

Nastavení pečicí trouby

V této kapitole si můžete přečíst

- jaké druhy ohřevu máte u vaší pečicí trouby k dispozici
- jak nastavit druh ohřevu a teplotu
- jak si zvolit jídlo z nastavených doporučení
- a jak nastavit rychloohřev.

Druhy ohřevu

Vaše pečicí trouba má k dispozici velký počet druhů ohřevů. Pro každé jídlo můžete zvolit optimální způsob přípravy.

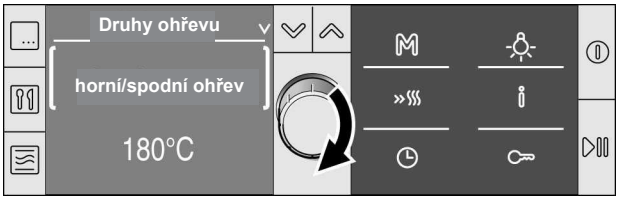
Druhy ohřevu a teplotní rozmezí	Použití
3D horký vzduch 30-250 °C	K pečení moučníků a drobného pečiva na dvou úrovních.
horký vzduch 30-250 °C	K pečení moučníků v formách na jedné úrovni.
horní/spodní ohřev 30-300 °C	K pečení na jedné úrovni, obzvláště vhodné pro moučníky s vlhkým povrchem (např. tvarohový koláč) nebo pro koláče na plechu.
intenzivní ohřev 100-300 °C	Pro jídla s křupavým dnem (např. slané koláče z křehkého těsta), ohřev přichází shora a obzvláště silně zespodu.
spodní ohřev 30-200 °C	Pro jídla a pečivo, která mají být na spodní straně propečenější a mají dostat kůrku, k e konci doby pečení přidejte krátce na spodním ohřevu.
grilování s cirkulujícím vzduchem 100-250 °C	Pro drůbež a větší kusy masa.
gril, velká plocha slabě (1), středně (2), silně (3)	Ke grilování steaků, klobás, toustů a ryb ve velkém množství.
gril, malá plocha slabě (1), středně (2), silně (3)	Ke grilování steaků, klobás, toustů a ryb v malém množství.
mírné pečení 70-100 °C	Pro jemné kusy masa, které mají být medium/růžové nebo propečené.
předehřátí 30-70 °C	Pro předehřátí porcelánového nádobí.
udržování teploty 60-100 °C	K udržování jídel teplých.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

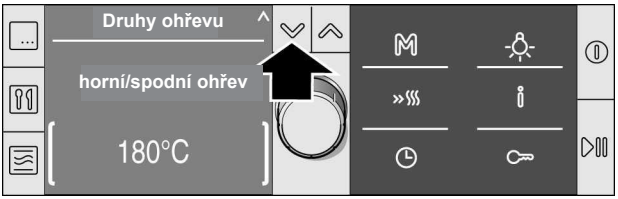
Příklad na obrázkuk: Nastavení horního/spodního ohřevu, 200 °C

1. Stiskněte tlačítko ⊡.
Na displeji je navrženo 3D horký vzduch, 160 °C.
Toto nastavení můžete okamžitě spustit tlačítkem ▷II.
Pokud chcete nastavit jiný druh ohřevu a jinou teplotu, postupujte následovně:

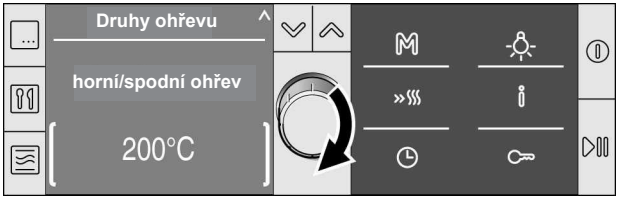
2. Otočným voličem nastavte požadovaný druh ohřevu.



3. Tlačítkem ⌄ přejděte k teplotě.
Závorky se nacházejí vlevo a vpravo vedle navrhované teploty.



4. Otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.



5. Stiskněte tlačítko ▷II.



Spustí se start.

6. Když je jídlo hotové, vypněte pečicí troubu tlačítkem nebo znovu zvolte režim a nastavení.

Tipy pro nastavení:

Otevření dvířek trouby během pečení

Chod se zastaví. Pečicí trouba je ve stavu „pauza“. Symbol ▷II ve stavovém řádku bliká. Zavřete dvířka a znovu stiskněte tlačítko ▷II.
Chod běží dále.

Zastavení chodu

Krátce stiskněte tlačítko ▷II. Pečicí trouba je ve stavu „pauza“. Symbol ▷II ve stavovém řádku bliká.
Znovu stiskněte tlačítko ▷II. Chod běží dále.

Změna teploty a stupně grilování

Změna teploty a stupně grilování je kdykoliv možná. Otočným voličem změňte teplotu a stupeň grilování.

Přerušení chodu

Držte tlačítko ▷II stisknuté, dokud se neobjeví „zvolit funkci“. Nyní můžete vše znovu nastavit.

Dotaz na informace

Stiskněte krátce tlačítko i. Pro každou informaci stiskněte znovu tlačítko i.
Před startem obdržíte informace k druhům ohřevu, úrovním zasunutí a příslušenství. Po startu se můžete zeptat na teplotu ohřívání ve varném prostoru.

Nastavit doby přípravy

Viz kapitola „Časové funkce“, nastavení trvání.

Odsunutí doby ukončení

Viz kapitola Časové „funkce“, nastavení ukončení.

Doporučení pro nastavení

Pokud zvolíte jídlo z doporučení pro nastavení, jsou optimální hodnoty nastavení již přednastaveny.
Můžete si vybrat mezi mnoha různými kategoriemi. Najdete zde od moučníků, chlebu, drůbeže, masa a zvěřiny až po nákypy a hotové výrobky velký počet jídel s našimi doporučeními pro nastavení.
Teplotu a trvání můžete změnit. Druh ohřevu je dán pevně.

Přes několik úrovní volby se dostanete k pokrmům. Vyzkoušejte je. Podívejte se na rozmanitost těchto pokrmů.

Volba pokrmu

1. Stiskněte tlačítko ⊡.
   Na displeji se zobrazí jako návrh 3D horký vzduch, 160°C.
2. Otočte otočným voličem doleva na doporučení pro nastavení.
   Objeví se první kategorie jídel.
3. Tlačítkem ⩔ přeskočte kategorii jídel a otočným tlačítkem zvolte požadovanou kategorii.

Tlačítkem ⩔ přejděte na další úroveň. Pomocí otočného voliče proveďte další výběr.

Na konci se zobrazí nastavení pro vybrané jídlo. Můžete změnit teplotu, druh ohřevu ne.

4. Stiskněte tlačítko ▷II.
   Chod je spuštěn. Zobrazí se doba přípravy ve stavovém řádku a odpočítává se čas.

Doba přípravy uplynula

Zazní signál. Pečicí trouba již nehřeje. Ve stavovém řádku je 00:00:00. Signál můžete předem zrušit tlačítkem ◷.

Tipy pro nastavení:

Změna teploty a stupně grilování

Otočným voličem změňte teplotu nebo stupeň grilování.

Změna doby přípravy

Stiskněte tlačítko ◷, otočným voličem přejděte na dobu přípravy. Stiskněte tlačítko ⩔ a změňte otočným voličem dobu přípravy. Stiskněte tlačítko ◷.

Dotaz na informace

Stiskněte tlačítko ℹ.

Posunutí času ukončení

Viz kapitola „Časové funkce“, posunout čas ukončení.

Nastavení rychloohřevu

Rychlý ohřev není vhodný pro všechny druhy ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu

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

Vhodné teploty

Rychlý ohřev funguje pouze tehdy, pokud je nastavená teplota vyšší než 100°C.
Pokud je teplota ve varném prostoru nepodstatně nižší, než nastavená teplota, není rychloohřev nutný. Nezapne se.

Nastavení rychloohřevu

Předpoklad: Musí být nastaven vhodný druh ohřevu a vhodná teplota.

Stiskněte tlačítko »ᔓ pro rychloohřev.
Symbol »ᔓ se objeví vpravo vedle nastavené teploty.
Sloupce kontroly teploty se naplní.

Rychloohřev je ukončen, pokud jsou sloupce naplněny.
Uslyšíte krátký signál. Symbol »ᔓ zmizí.

Během rychloohřevu se můžete zeptat krátkým stisknutím tlačítka ℹ na aktuální zahřátí varného prostoru.

Přerušení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko »ᔓ. Symbol zmizí.

Upozornění

Pokud měníte druh ohřevu, je rychloohřev přerušen.

Nastavená doba přípravy začne běžet nezávisle na rychloohřevu okamžitě po startu.

Během rychloohřevu se můžete tlačítkem ℹ zeptat na aktuální teplotu ohřevu.

Abyste obdrželi rovnoměrný výsledek ohřívání, vložte vaše jídlo do varného prostoru poté, co je ukončen rychloohřev.

Mikrovlnná trouba

Mikrovlny se v potravinách přeměňují na teplo.
Mikrovlny můžete použít samotné nebo v kombinaci s jiným druhem ohřevu. Nyní se dozvíte informace k nádobí a můžete si přečíst, jak mikrovlny nastavit.

Upozornění

V kapitole „Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu“ najdete příklady pro rozmrazování, ohřívání a vaření v mikrovlnné troubě.

Upozornění k nádobí

Vhodné nádobí

Vhodné je nádobí ze skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky nebo plastu odolnému vůči teplu. Tyto materiály mikrovlny propustí.

Můžete použít i nádobí ze servisu.
Ušetříte si tak přelévání.
Nádobí se zlatým nebo stříbrným dekorem používejte pouze, pokud výrobce garantuje, že je vhodný do mikrovlnné trouby.

Nevhodné nádobí

Nevhodné je kovové nádobí.
Kov mikrovlny nepropustí. Jídlo zůstane v uzavřených kovových nádobách studené.

Pozor! Kov - např. lžíce ve sklenici - musí být ve vzdálenosti 2 cm od stěn trouby a vnitřní strany dvířek. Jiskření by mohlo zničit vnitřní sklo dvířek.

Test nádobí

Nezapínejte mikrovlny nikdy bez jídla.
Jediná výjimka je následující test nádobí.

Pokud si nejste jisti, jestli je vaše nádobí vhodné do mikrovlnné trouby, proveďte tento test:
Postavte prázdné nádobí na ½ až 1 minutu při maximálním výkonu do spotřebiče. Kontrolujte průběžně teplotu. Nádobí má zůstat studené nebo mít teplotu ruky. Pokud je horké nebo vznikají jiskry, je nevhodné.

Výkon mikrovln

Nastavte tlačítky požadovaný výkon mikrovln.

90 W	pro rozmrazování choulostivých jídel
180 W	pro rozmrazování a další vaření
360 W	k pečení masa a choulostivých jídel.
600 W	pro ohřívání a vaření jídel
900 W	pro ohřívání tekutin

Pokud stisknete tlačítko, svítí zvolený výkon.

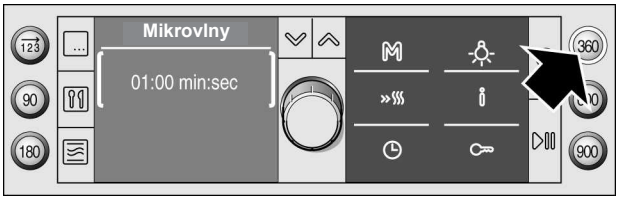
Upozornění

Výkon mikrovln 900 watů můžete nastavit maximálně na 30 minut. U všech ostatních výkonů je možná doba ohřevu 90 minut.

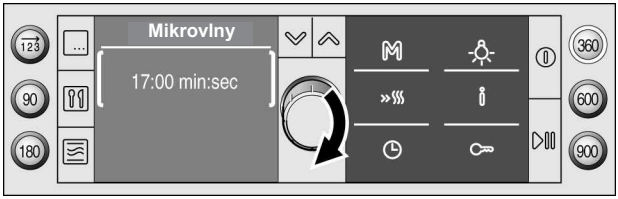
Nastavení mikrovln

Příklad na obrázku: Nastavení výkonu mikrovln 360 W, doba ohřevu 17 minut.

1. Stiskněte tlačítko pro požadovaný výkon mikrovln. Tlačítko svítí. Na displeji se objeví nápis „mikrovlny“. Zobrazí se navrhovaná doba ohřevu.



2. Otočným voličem nastavte dobu ohřevu.



3. Stiskněte tlačítko ▷II.

Spustí se chod. Doba ohřevu se odpočítává.

Doba ohřevu uplynula

Zazní signál. Chod mikrovlnné trouby se ukončí. Doba ohřevu je 00:00 min:sek. Signální tón můžete předem zrušit pomocí tlačítka ◷.

Tipy pro nastavení:

Otevření dvířek trouby během chodu

Chod se zastaví. Po zavření dvířek trouby krátce stiskněte tlačítko ▷II. Chod běží dál.

Zastavení chodu

Krátce stiskněte tlačítko ▷II. Ve stavovém řádku bliká symbol ▷II. Trouba se nachází ve stavu „pauza“. Stiskněte znovu tlačítko ▷II. Chod běží dále.

Změna doby ohřevu

Změna doby ohřevu je možná kdykoliv. Otočným voličem změňte dobu ohřevu.

Přerušení chodu

Držte tlačítko ▷II, dokud se neobjeví nápis „zvolit funkci „. Nyní můžete vše znovu nastavit.

Mikrokombi

U tohoto druhu ohřevu se zapínají automaticky mikrovlny. Nastavíte jednoduše teplotu uvedenou v receptu nebo teplotu, kterou jste zvyklí, a poloviční čas ohřevu.

Mikrokombi šetrný

Tento druh ohřevu je vhodný pro moučníky ve formách, jako

- bábovky, např. mramorová bábovka, tříkrálový koláč, ovocný koláč
- křehké koláče s náplní, např. jablkový koláč, tvarohový koláč
- moučníky z prášku
- kynuté koláče, např. koláč s oříšky a rozinkami
- mikrokombi šetrný je vhodný také pro pečení mas.

Používejte tmavé pečicí formy z kovu nebo plastu „flexi formy“. Pro pečení mas je vhodná forma z varného skla s víkem nebo bez víka.

Mikrokombi intenzivní

Tento druh ohřevu je vhodný pro

- drůbež, např. kuře
- nákypy, např. nudlový nákyp
- gratinovaná jídla, např. gratinované brambory

■ zapékanou ryby, čerstvou nebo hluboce zmrazenou

Používejte nádoby z varného skla nebo keramiky.

Nastavení mikrokombi

Pokud jsou v receptu údaje pro různé druhy ohřevu, použijte nastavení pro horní/spodní ohřev.
Doba přípravy uvedená v receptu by neměla být kratší než 30 minut..

Vložte pokrm do studeného varného prostoru.
Postavte nádobí do středu na rošt do úrovně 1.

1. Stiskněte tlačítko .
   Na displeji bude navrženo mikrokombi šetrně, 180 °C.

Pokud chcete použít mikrokombi intenzivní, otočte otočným voličem. Objeví se mikrokombi intenzivní, 200 °C.

2. Tlačítkem přeskočte na teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
3. Stiskněte tlačítko a přejděte otočným voličem k době přípravy.
   Navržena je doba přípravy 20:00 minut.
4. Stiskněte tlačítko a nastavte otočným voličem dobu přípravy.
5. Stiskněte tlačítko .
6. Tlačítkem spusťte start.
   Doba přípravy se odpočítává ve stavovém řádku.

Doba přípravy uplynula

Zazní signál. Chod je ukončen. Ve stavovém řádku je 00:00
Signál můžete vymazat předem tlačítkem .

Kombinace

Zde je kombinován druh ohřevu společně s mikrovlnami. Vaše pokrmy jsou díky mikrovlnám rychleji hotové a přesto pěkně hnědé.
Můžete nastavit dobu přípravy až 1 hodinu 30 minut.

Vhodné druhy ohřevu

- 3D horký vzduch
- horký vzduch
- horní/spodní ohřev
- cirkulační gril
- gril, velká plocha
- gril, malá plocha

Vhodné výkony mikrovln

S různými druhy ohřevu je možné kombinovat všechny výkony mikrovln, kromě výkonu 900 watt.

Nastavení kombinace

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

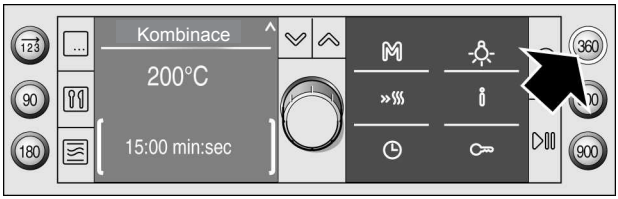
1. Stiskněte tlačítko ⊡.
   Jako nápis se objeví „druhy ohřevu“.
   Na displeji je navrženo 3D horký vzduch, 160 °C.
2. Otočným voličem nastavte požadovaný druh ohřevu.



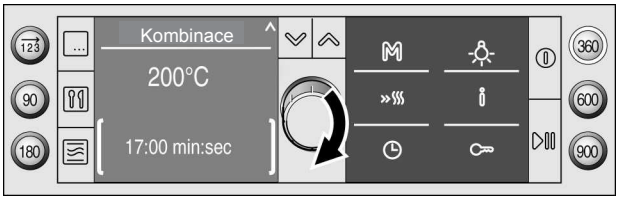
3. Tlačítkem ⌄ přejděte na teplotu.
4. Otočným voličem změňte teplotu.



5. Stiskněte tlačítko pro požadovaný výkon mikrovln. Zvolené tlačítko svítí. Nápis se změní na „kombinace“



6. Otočným voličem nastavte dobu přípravy.



7. Stiskněte tlačítko ▷II.

Chod spuštěn. Doba přípravy se odpočítává ve stavovém řádku.

Doba přípravy uplynula

Zazní signál. Chod kombinace je ukončen.
Ve stavovém řádku je doba přípravy na 00:00:00.
Signál můžete vypnout tlačítkem ◷.

Tipy pro nastavení:

Změna teploty a stupně grilování

Změna teploty a stupně grilování je kdykoliv možná.
Otočným voličem změňte teplotu a stupeň grilování.

Změna doby přípravy

Stiskněte tlačítko ◷ a otočným voličem přejděte k době přípravy. Stiskněte tlačítko ⩔ a změňte otočným voličem dobu přípravy. Stiskněte tlačítko ◷.

Otevření dvířek trouby během chodu

Chod se zastaví. Po uzavření dvířek stiskněte znovu ▷II, chod pokračuje.

Zastavení chodu

Krátce stiskněte tlačítko ▷II. Trouba se nachází ve stavu „pauza“. Znovu stiskněte ▷II, chod pokračuje.

Přerušení chodu

Držte stisknuté tlačítko ▷II, dokud se neobjeví „zvolit funkci „. Nyní můžete vše znovu nastavit.

Posunutí doby ukončení

Viz kapitola „Časové funkce“.

Po sobě následující režimy

Funkcí po sobě následující režimy můžete nastavit za sebou až tři režimy a poté je spustit.
Předpoklad: Pro každý krok musíte nastavit dobu přípravy.

Vhodné jsou

- všechny druhy ohřevu
  výjimka: druhy ohřevu mikrokombi šetrný a mikrokombi intenzivní nejsou vhodné.
- mikrovlny
- režim kombinace

Nádobí

Používejte vždy nádobí vhodné pro mikrovlny, odolné vůči teplu.

Nastavení funkce po sobě následující režimy

Nastavte pro každý krok funkce po sobě následující režimy dobu přípravy.

1. Stiskněte tlačítko 123.
   Tlačítko svítí. Na displeji se objeví nápis „následný režim“.
   Pro první krok funkce po sobě následující režimy je v závorce 1.



2. Zvolte požadovaný druh režimu a nastavite jej.
3. Tlačítkem ⌃ jděte zpátky k [1] a otočným voličem zvolte [2] pro druhý krok funkce po sobě následující režimy.
4. Zvolte a nastavte požadovaný druh režimu.
5. Tlačítkem ⌃ jděte zpět k [2] a otočným voličem zvolte [3] pro třetí krok.
6. Zvolte požadovaný druh režimu a nastavite jej.
7. Stiskněte tlačítko ▷II.

Chod se spustí.

Na displeji se zbrazí první krok funkce po sobě následující režimy na displeji. Doba přípravy se odpočítává.

Doba přípravy uplynula

Zazní signál. Funkce po sobě následující režimy je ukončena. Signál můžete předem vymazat tlačítkem ◷.

Tipy pro nastavení:

Změna nastavení

Změna je možná pouze před startem. Tlačítkem ⌃ jděte nahoru dokud se neobjeví v závorkách 1, 2 nebo 3. Otočným voličem zvolte krok, který chcete změnit. Změňte nastavení.

Přerušení chodu

Tlačítko ▷II držte stisknuté, dokud se neobjeví „zvolit funkci“. Nyní můžete vše znovu nastavit.

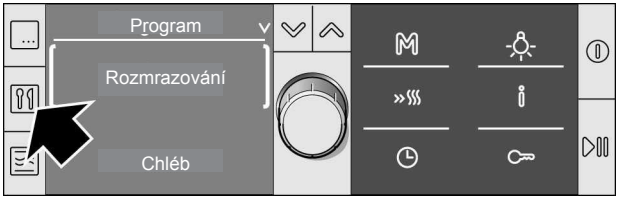
Automatické programy

Pomocí automatických programů můžete zcela jednoduše připravovat pokrmy. Zvolíte program a zadáte hmotnost vašeho pokrmu. Optimální nastavení převezme funkce automatické programy.

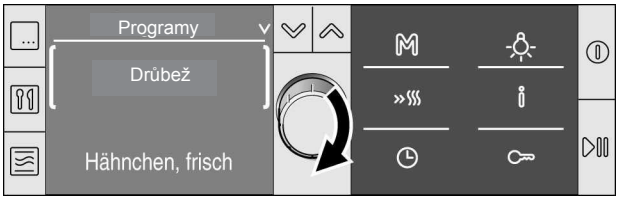
Volba programu

Příklad na obrázku: Nastavení pro 1 kg čerstvých kuřecích dílů.

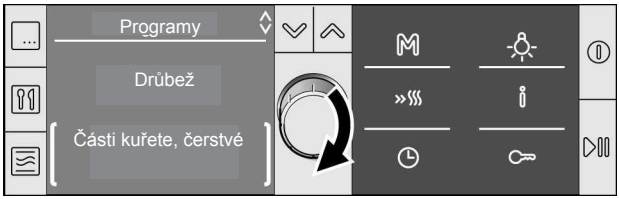
1. Stiskněte tlačítko 🍴.
   Objeví se první skupina programů a první program.



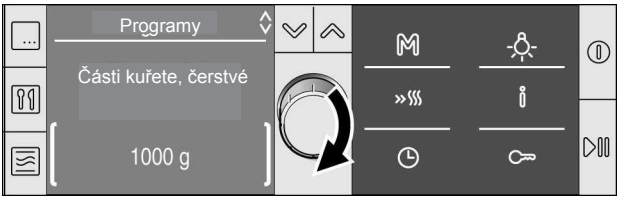
2. Otočným voličem zvolte skupinu programů.



3. Tlačítkem ⌄ přejděte na další řádku.
4. Otočným voličem zvolte program.



5. Stiskněte tlačítko ⌄. Pro zvolený program se objeví navrhovaná hmotnost.
6. Otočným voličem nastavte hmotnost pokrmu.



7. Stiskněte tlačítko ▷II.

Program se spustí. Ve stavovém řádku se objeví doba přípravy a odpočítává se.

Program je ukončen

Zazní signál. Trouba již nehřeje. Doba přípravy ve stavovém řádku je 00:00:00.
Signál můžete předem vymazat tlačítkem ◷.

Tipy pro nastavení:

Přerušení programu

Držte tlačítko ▷II stiknuté, dokud se neobjeví „zvolit funkci“.
Nyní můžete vše znovu nastavit.

Posunutí doby ukončení

Viz kapitola „Časové funkce“.

Individuální přizpůsobení výsledku vaření

Pokud výsledek ohřevu určitého programu neodpovídá vašim představám, můžete jej změnit při další přípravě.
Nastavte vše tak, jak je popsáno v bodě 1 až 6.
Poté stiskněte tlačítko ⩔ a otočným voličem posuňte svítící pole.
− OOO●OOO +
Doleva = výsledek ohřevu slabší
Doprava = výsledek ohřevu silnější
Tlačítkem ▷II spusťte program.

Rozmrazování a vaření pomocí automatických programů

Vyjměte potravinu z obalu a zvažte ji.
Pokud nemůžete zadat přesnou hmotnost, zaokrouhlete ji nahoru nebo dolů.

Použijte vždy nádobí vhodné pro mikrovlnnou troubu, např. ze skla, keramiky nebo univerzální pánev.

Dbejte na pokyny k příslušenství v tabulce programů.

Vložte potraviny do studeného varného prostoru.

Tabulku s vhodnými potravinami, příslušnými hmotnostmi a požadovaným příslušenstvím najdete dále za pokyny.
Nastavení hmotností mimo hmotnostní rozsah není možné.

U mnoha pokrmů uslyšíte po určité době signál. Obraťte potravinu nebo ji zamíchejte.

Rozmrazování

Potraviny zamrazovat a skladovat pokud možno naporcované při -18°C.

Položte zmrazenou potravinu na mělké nádobí, např. na skleněný nebo porcelánový talíř. Housky pokládejte přímo na rošt.

Choulostivé a odstávající části překryjte malými kousky alobalu. Tak zabráníte předčasnému zahřátí. Dávejte pozor, aby se alobal nedotýkal stěn varného prostoru.

Po rozmrazení nechte potravinu ještě 10 až 90 minut v troubě odpočinout pro vyrovnání teploty.

Při rozmrazování masa, drůbeže nebo ryb vzniká tekutina. Odstraňte ji při obracení. V žádném případě ji dále nepoužívejte nebo ji nedávejte do kontaktu s jinými potravinami.

Hovězí, jehněčí a vepřové maso pokládejte nejprve tučnou stranou dolů na nádobí.

Chléb rozmrazujte pouze v nutném množství.Rychle okorá.

Při obracení odstraňte již rozmrazené mleté maso.

Celou drůbež pokládejte nejprve prsy, části drůbeže kůží na nádobí. Stehna a křídla přikryjte malými kousky alobalu.

U celé ryby přikryjte ocasní ploutev alobalem, u rybích filé okrajové oblasti a u rybích podkov odstávající konce.

Skupina programů **Program**	**Vhodné potraviny**	**Hmotnostní rozsah v kg**	**Nádobí / příslušenství, výška zasunutí**
Rozmrazování			
pšeničný chléb		0,10-0,60	mělké otevřené nádobí rošt, úroveň 1
celozrnný chléb***		0,20-1,50	mělké otevřené nádobí rošt, úroveň 1
housky		0,05 - 0,45	rošt, úroveň 1

Skupina programů Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
moučníky, suché*	třená bábovka bez polevy, kynuté koláče	0,20-1,50	mělké otevřené nádobí rošt, úroveň 1
moučníky, šťavnaté	třená bábovka s ovocem bez polevy nebo želatiny, bez krému nebo šlehačky	0,20-1,20	mělké otevřené nádobí ošt, úroveň 1
mleté maso*	mleté maso hovězí, jehněčí, vepřové	0,20-1,00	mělké otevřené nádobí rošt, úroveň 1
hovězí maso**	hovězí pečeně, telecí pečeně, steak	0,20 - 2,00	mělké otevřené nádobí rošt, úroveň 1
vepřové maso**	krkovice bez kosti, rolka, řízek, guláš	0,20 - 2,00	mělké otevřené nádobí rošt, úroveň 1
jehněčí maso**	jehněčí kýta, jehněčí ramínko, jehněčí rolka	0,20 - 2,00	mělké otevřené nádobí rošt, úroveň 1
drůbež vcelku **	kuře, kachna	0,70 - 2,00	mělké otevřené nádobí rošt, úroveň 1
části drůbeže**	kuřecí stehna, polovina kuřete, husí stehno, husí prsa, kachní prsa	0,20-1,20	mělké otevřené nádobí rošt, úroveň 1
ryba v celku **	pstruh, treska	0,20-1,20	mělké otevřené nádobí rošt, úroveň 1
rybí filé**	filé ze štiky, tresky, lososa, mořského lososa, candáta	0,20-1,00	mělké otevřené nádobí rošt, úroveň 1
rybí podkova**	podkova z mořské tresky, štiky, lososa	0,20-1,00	mělké otevřené nádobí rošt, úroveň 1

* Signál pro obrácení po cca polovině uplynulé doby
** Signál pro obrácení po ⅓ a ⅔ uplynulé doby.
*** Signál pro obrácení po ⅔ uplynulé doby.

Vaření

Zelenina

Čerstvá zelenina: rozkrájet na stejně velké kousky. Přidat 2 polévkové lžíce vody na 100 g zeleniny.

Zmrazená zelenina: vhodná je pouze blanšírovaná, ne předvařená zelenina. Hluboce zmrazená zelenina se smetanovou omáčkou není vhodná. Přidat 1 až 2 polévkové lžíce vody na 100 g. Ke špenátu a červenému zelí nepřidávat žádnou vodu.

Nechte zeleninu po ukončení programu ještě cca 5 minut odpočinout.

Skupina programů Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Zelenina			
vaření čerstvé zeleniny *	květák, brokolice, mrkev, kedlubna, pórek, paprika, cuketa	0,20-1,00	zavřené nádobí rošt, úroveň 1
vaření zmrazené zeleniny *	květák, brokolice, mrkev, kedlubna, červené zelí, špenát	0,20-1,00	zavřené nádobí rošt, úroveň 1
* Signál k zamíchání po polovině uplynulé doby.			

Brambory

Slané brambory: Nakrájejte brambory na stejně velké kousky. Na 100 g brambor přidejtde dvě polévkové lžíce vody a trochu soli.

Brambory na loupačku: Použijte stejně velké brambory. Brambory omyjte a slupku několikrát propíchněte. Ještě vlhké je vložte do nádobí bez vody.

Nechte brambory ještě cca 5 minut po ukončení programu odpočinout. Předtím vylijte vzniklou vodu.

Gratinované brambory položte na mělké nádobí do výšky 3-4 cm.

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

Hranolky, krokety a zapékané brambory „Rösti“ musí být vhodné pro přípravu v troubě.

Skupina programů Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Brambory			
slané brambory*	stolní brambory	0,20-1,00	zavřené nádobí rošt, úroveň 1
brambory na loupačku*	stolní brambory	0,20-1,00	zavřené nádobí rošt, úroveň 1
gratinované brambory, čerstvé		0,50 - 3,00	mělké otevřené nádobí, rošt úroveň 2
hranolky, zmrazené**		0,20 - 0,60	univerzální pánev úroveň 2
krokety, zmrazené**		0,20 - 0,70	univerzální pánev úroveň 2
zapékané brambory „Rösti“, zmrazené**		0,20 - 0,80	univerzální pánev úroveň 2

* Signál k zamíchání po polovině uplynulé doby.
** Signál k obrácení ⅔ uplynulé doby.

Obilné výrobky

Obiloviny při vaření silně pění. Používejte proto pro všechny obilné výrobky vysoké nádobí s víkem. Nastavte hrubou hmotnost obilovin (bez tekutiny).

Rýže: nepoužívejte rýži ve varných sáčcích. Přidejte dvojnásobné množství nebo dva a půl násobek tekutiny.

Polenta: u polenty použijte podle stupně mletí dvojnásobné až trojnásobné množství vody.

Kuskus: přidejte dvojnásobné množství tekutiny.

Jáhly: přidejte dvojnásobné množství nebo dva a půl násobek tekutiny.

Nechte obiloviny po ukončení programu cca 5 - 10 minut odpočinout.

Skupina programů **Program**	**Hmotnostní rozsah v kg**	**Nádobí / příslušenství, výška zasunutí**
Obiloviny		
dlouhozrnná rýže*	0,10-0,50	vysoké zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
rýže basmati*	0,10-0,50	vysoké zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
rýže natural*	0,10-0,50	vysoké zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
polenta***	0,10-0,50	vysoké zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
kuskus**	0,10-0,50	vysoké zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
jáhly*	0,10-0,50	vysoké zavřené nádobí, rošt, úroveň 1

* Signál k zamíchání podle hmotnosti po cca 2 - 14 minutách.
** Signál k zamíchání po 1 - 2 minutách.
*** Signál k zamíchání po polovině uplynulé doby.

Nákyp

Postavte pokrm v nádobí vhodném do mikrovlnné trouby na rošt.

Vložte pikantní a sladký nákyp v mělkém nádobí do výšky cca 5 cm.

Gratinované brambory vložte do mělkého nádobí do výšky 3 - 4 cm.

Nechte gratinované brambory po ukončení programu ještě 5 - 10 minut odpočinout v troubě.

Skupina programů **Program**	**Hmotnostní rozsah v kg**	**Nádobí / příslušenství, výška zasunutí**
Nákyp		
lasagne bolognese, hluboce zmrazené	0,40-1,00	otevřené nádobí, rošt, úroveň 1
canneloni, zmrazené	0,40-1,00	otevřené nádobí, rošt, úroveň 1
nákyp z makaronů, zmrazený	0,40-1,00	otevřené nádobí, rošt, úroveň 1
pikantní nákyp, vařené přísady	0,40 - 3,00	mělké otevřené nádobí, rošt, úroveň 2
sladký nákyp	0,50-1,80	mělké otevřené nádobí, rošt, úroveň 1
gratinované brambory, čersvé	0,50 - 3,00	mělké otevřené nádobí, rošt, úroveň 2

Hluboce zmrazené výrobky

Používejte předpečenou zmrazenou pizzu a pizza-bagetu.

Hranolky, krokety a zapékané brambory „Rösti“ musí být vhodné pro pečicí troubu.

Jarní závitky a mini jarní závitky musí být vhodné pro přípravu v pečicí troubě.

Dávejte pozor na to, aby hluboce zmrazené potraviny neležely na sobě.

Skupina programů Program	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
pizza, tenké dno	0,30 - 0,50	univerzální pánev, úroveň 1
pizza, silné dno	0,40 - 0,60	univerzální pánev, úroveň 1
mini-pizza	0,10-0,60	univerzální pánev, úroveň 1
pizza-bageta, předpečená	0,10-0,75	univerzální pánev, úroveň 1
hranolky*	0,20 - 0,60	univerzální pánev, úroveň 2
krokety*	0,20 - 0,70	univerzální pánev, úroveň 2
zapékané brambory „Rösti“*	0,20 - 0,80	univerzální pánev, úroveň 2
lasagne bolognese	0,40-1,00	otevřené nádobí, rošt, úroveň 1
cannelloni	0,40-1,00	otevřené nádobí, rošt, úroveň 1
nákyp z makaronů	0,40-1,00	otevřené nádobí, rošt, úroveň 1
jarní závitky**	0,10-1,00	univerzální pánev úroveň 2
mini jarní závitky**	0,10-0,60	univerzální pánev úroveň 2
rybí prsty*	0,20 - 0,90	univerzální pánev úroveň 2
smažené kroužky chobotnice *	0,20 - 0,50	univerzální pánev úroveň 2

* Signál k obrácení po ⅔ uplynulé doby.
** Signál k obrácení po polovině uplynulé doby.
Vyložte univerzální pánev pečicím papírem. Pečicí papír musí být vhodný pro vysoké teploty.

Drůbež

Vložte kuře nebo pularda prsy dolů na nádobí.

Položte části kuřete kůží nahoru na nádobí.

Krůtí prsa pečte bez kůže. Přidejte ke krůtím prsům 100 150 ml tekutiny. Po obrácení, pokud je to třeba, přidejte ještě jednou 50-100 ml tekutiny.

Nechte krůtí prsa po ukončení programu ještě 10 minut odpočinout.

Skupina programů Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Drůbež			
kuře čerstvé *	kuře v celku	0,80-1,80	vysoké zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
části kuřete, čerstvé	kuřecí stehno, polovina kuřete	0,40-1,20	vysoké zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
slepice, čerstvá*		1,50-3,00	vysoké zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
krůtí prsa, čerstvá**	krůtí prsa bez kůže	0,80 - 2,00	vysoké zavřené nádobí, rošt, úroveň 1

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

Maso

Roastbeef péci nejprve tučnou stranou dolů.

Hovězí pečeně, telecí pečeně, telecí koleno, jehněčí stehno a vepřová pečeně: Pečeně by měla pokrývat dno nádobí ze dvou třetin.
Přidejte 50-100 ml tekutiny k pečeni. Po obrácení, pokud je třeba, předejte ještě jednou 50-100 ml tekutiny.

K sekané přidejte 50-100 ml tekutiny.

Nechte pečeni po ukončení programu ještě 10 minut odpočinout.

Skupina programů Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Hovězí maso			
dušená pečeně, čerstvá**		0,80 - 2,00	vysoké zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
roastbeef, medium*	5 - 6 cm vysoký roastbeef	0,80 - 2,00	otevřené nádobí, rošt, úroveň 1
roastbeef, anglický*	5 - 6 cm vysoký roastbeef	0,80 - 2,00	otevřené nádobí, rošt, úroveň 1
sekaná	cca 8 cm vysoká	0,80-1,50	zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
rolky		0,50 - 3,00	vysoké zavřené nádobí, rošt, úroveň 1

Skupina programů Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Telecí maso			
pečeně, čerstvá*	stehno, ořech	0,80 - 2,00	zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
koleno s kostí, čerstvé		0,80 - 3,00	zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
osso buco		0,80 - 3,00	zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
Vepřové maso			
krkovice, čerstvá, bez kosti***		0,80 - 2,00	zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
krkovice, čerstvá, s kostí*		0,80 - 2,50	zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
pečeně s kůží, čerstvá		0,80 - 2,00	zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
sekaná	cca 8 cm vysoká	0,80-1,50	zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
rolka, čerstvá*		1,00-3,00	zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
Jehněčí maso			
stehno, čerstvé, bez kosti, medium*		0,80 - 2,00	zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
stehno, čerstvé, s kostí, propečené*		0,80 - 2,00	zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
sekaná	cca 8 cm vysoká	0,80-1,50	zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
Zvěřina			
jelení pečeně, čerstvá*		0,50 - 3,00	vysoké zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
srnčí stehno, bez kosti, čerstvé***		0,50 - 2,50	vysoké zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
zaječí stehno, s kostí, čerstvé***		0,50-1,50	vysoké zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
kančí pečeně, čerstvá***		0,50 - 2,50	vysoké zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
králík, čerstvý		0,50 - 2,00	vysoké zavřené nádobí, rošt, úroveň 1

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

Ryby

Ryba v celku, čerstvá: přidejte 1 až 3 polévkové lžíce vody nebo citronové šťávy.
Rybí filé, čerstvé: přidejte 1 až 3 polévkové lžíce vody nebo citronové šťávy.

Smažené kroužky z chobotnice, zmražené: musí být vhodné pro přípravu v pečicí troubě.

Skupina programů Program	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
čerstvá ryba v celku, dušení	0,30-1,10	zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
čerstvé rybí filé, dušení	0,20-1,00	zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
rybí prsty*	0,20 - 0,90	univerzální pánev, úroveň 2
kroužky z chobotnice, zmrazené*	0,20 - 0,50	univerzální pánev, úroveň 2
* Signál k obrácení po ⅔ uplynulé doby.		

Sekaná a Eintopf (jídlo z jednoho hrnce)

Přidejte k sekané 50-100 ml tekutiny.

Skupina programů Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Sekaná			
z čerstvého hovězího masa	cca 8 cm vysoká	0,80-1,50	zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
z čerstvého vepřového masa	cca 8 cm vysoká	0,80-1,50	zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
z čerstvé směsi mas	cca 8 cm vysoká	0,80-1,50	zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
z čerstvého jehněčího masa	cca 8 cm vysoká	0,80-1,50	zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
z jednoho hrnce			
guláš		0,30 - 2,00	vysoké zavřené nádobí, rošt, úroveň 1
rolky		0,50 - 3,00	vysoké zavřené nádobí, rošt, úroveň 1

Časové funkce

Nabídku časové funkce vyvoláte tlačítkem ◷.
Možné jsou následující funkce:

Pokud je pečicí trouba vypnutá:

- nastavit kuchyňský budík
- nastavit čas

Pokud je pečicí trouba zapnutá:

- nastavit kuchyňský budík
- nastavit dobu přípravy
- posunout dobu ukončení

Nastavení časových funkcí - krátké vysvětlení

1. Otevřete nabídku tlačítkem ◷.
2. Otočným voličem nastavte požadovanou funkci.
3. Tlačítkem ⌄ přejděte na další řádku a nastavte otočným voličem čas a dobu přípravy.
4. Zavřete nabídku tlačítkem ◷.

Nastavení jednotlivých funkcí je popsáno podrobně dále.

Nastavení budíku

Budík běží nezávisle na pečicí troubě.
Můžete ho používat jako kuchyňský budík a kdykoliv nastavit.

1. Stiskněte tlačítko ◷.
   Otevře se nabídka časové funkce.
2. Stiskněte tlačítko ⩔ a nastavte otočným voličem čas na budíku.
3. Tlačítkem ◷ zavřete nabídku časové funkce.

Displej se vrátí do předchozího stavu.
Zobrazí se symbol 🔔 pro budík a odpočítávající se čas.

Po uplynutí nastaveného času

Zazní signál.
Čas uplynul. Ukazatel je na 🔔 00:00.
Tlačítkem ◷ můžte signál předem vymazat.

Tipy pro nastavení:

Přerušení času

Tlačítkem ◷ otevřete nabídku časové funkce. Stiskněte tlačítko ⩔ a otočným voličem přetočte čas zpět na 00:00. Nabídku zavřete tlačítkem ◷.

Změna času

Tlačítkem otevřete ◷ nabídku časové funkce. Stiskněte tlačítko ⩔ a otočným voličem změňte čas na budíku. Nabídku zavřete tlačítkem ◷.

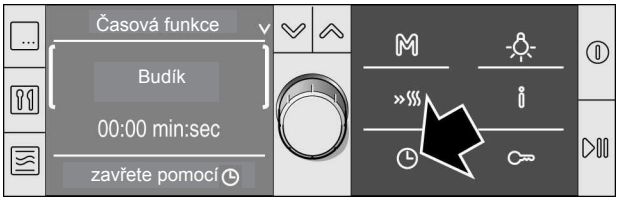
Nastavení doby přípravy

Když nastavujete dobu přípravy pro váš pokrm, chod se automaticky po uplynutí této doby ukončí. Pečicí trouba již nehřeje.

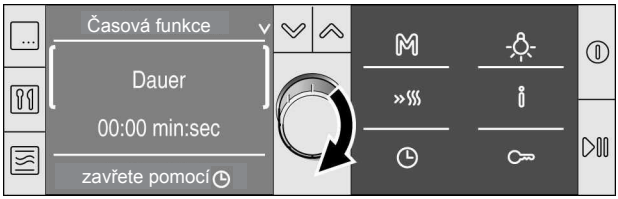
Předpoklad:
Druh ohřevu a teplota jsou nastaveny.

Příklad na obrázku: Horní/spodní ohřev, 180°C, 45 minut

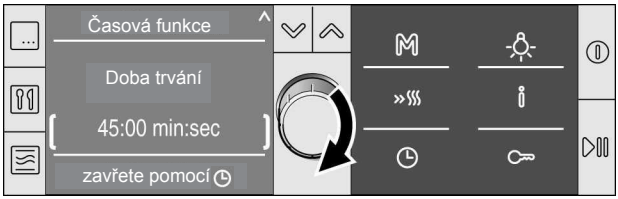
1. Stiskněte tlačítko ◷.
   Otevře se nabídka časové funkce.



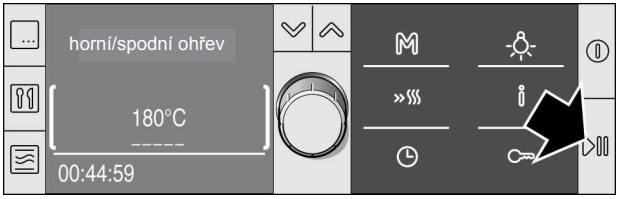
2. Otočným voličem přejděte na dobu přípravy.



3. Tlačítkem ⌄ přejděte na další řádku.
4. Otočným voličem nastavte dobu přípravy.



5. Stiskněte tlačítko ◷.
   Nabídka časové funkce se zavře.
6. Pokud není chod ještě spuštěn, stiskněte tlačítko ▷II.
   Doba přípravy se odpočítává ve stavovém řádku.



Doba přípravy uplynula

Zazní signál.
Pečicí trouba již nehřeje. Ve stavovém řádku je 00:00:00.
Signál můžete předem vymazat tlačítkem ◷.

Tipy pro nastavení:

Přerušení doby přípravy

Otevřete nabídku tlačítkem ◷. Otočným voličem přejděte na dobu přípravy, stiskněte tlačítko ⩔ a nastavte dobu přípravy otočným voličem na 00:00. Zavřete nabídku tlačítkem ◷.

Otevřete nabídku tlačítkem ◷. Otočným voličem přejděte k době přípravy, stiskněte tlačítko ⩔ a otočným voličem změňte dobu přípravy. Zavřete nabídku tlačítkem ◷.

Posunutí doby ukončení

Myslete, prosím, na to, že rychle se kazící potraviny nesmí být příliš dlouho ve varném prostoru.

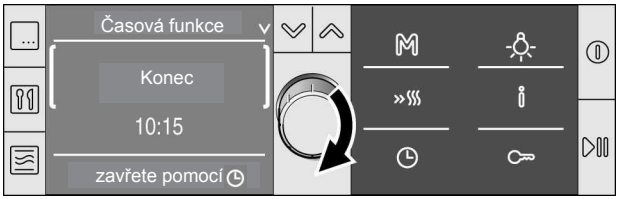
Příklad: V 9.30 dáte pokrm do varného prostoru. Příprava trvá 45 minut a v 10.15 je jídlo hotové. Chtěli byste ale, aby bylo hotové ve 12.45.
Posuňte dobu ukončení z 10.15 na 12.45. Pečicí trouba je ve vyčkávací pozici. Chod se spustí ve 12.00 a je ukončen ve 12.45.

U některých programů není posunutí doby ukončení možné.

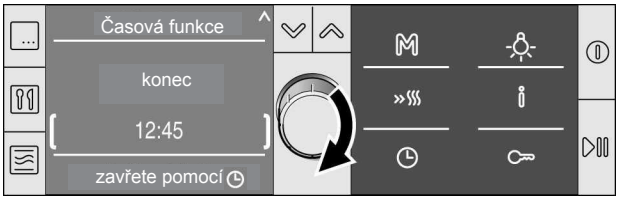
Nastavení ukončení

Předpoklad: Nastavený režim není spuštěn.
Doba přípravy je nastavena. Je otevřena nabídka časové funkce ◷.

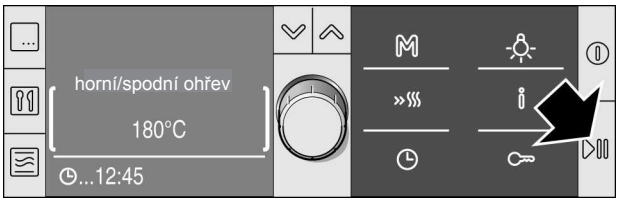
1. Tlačítkem ⌃ jděte do horní řádky a otočným voličem přejděte na konec. Zobrazí se okamžik, ve kterém bude chod ukončen.



2. Stiskněte tlačítko ⌄.
3. Otočným voličem posuňte ukončení na pozdější hodinu.



4. Tlačítkem ◷ zavřete nabídku časové funkce.
5. Tlačítkem ▷II vše potvrďte.



Nastavení je provedeno. Pečicí trouba je ve vyčkávací pozici ◷ ... a spustí chod ve správný okamžik.

Doba přípravy uplynula

Zazní signál. Pečicí trouba již nehřeje. Doba přípravy ve stavovém řádku je 00:00:00. Signál můžete předem vymazat tlačítkem ◷.

Tipy pro nastavení:

Změna doby ukončení

Změna doby ukončení je možná, dokud je pečicí trouba ve vyčkávací pozici ◷ .... Otevřete nabídku tlačítkem ◷. Otočným voličem přejděte na dobu ukončení. Stiskněte tlačítko ⩔ a otočným voličem změňte dobu ukončení. Zavřete nabídku tlačítkem ◷.

Přerušení doby ukončení

Přerušení doby ukončení je možné, dokud je pečicí trouba ve vyčkávací pozici ◷ .... Otočným voličem přejděte na dobu ukončení. Stiskněte tlačítko ⩔ a otočným voličem otočte doleva, až displej zmizí. Zavřete nabídku tlačítkem ◷.

Nastavení času

Pro nastavení nebo změnu času musí být pečicí trouba vypnutá.

Po výpadku el. proudu

Po výpadku el. proudu se objeví na displeji nápis „nastavit čas“.

1. Stiskněte tlačítko ⩔ a otočným voličem nastavte aktuální čas.
2. Stiskněte tlačítko ◷. Čas je nastaven.

Změna času

Příklad na obrázku: Změna času z letního na zimní čas.

1. Stiskněte tlačítko ◷. Otevře se nabídka časové funkce.
2. Otočným voličem přejděte na čas.
3. Stiskněte tlačítko ⩔ a otočným voličem změňte čas.
4. Stiskněte tlačítko ◷. Zavře se nabídku časové funkce. Čas je změněn.

Vymazání času

Pokud je trouba vypnutá, objeví se na displeji aktuální čas. Čas nemusí být zobrazen.
Viz kapitola „Základní nastavení“.

Paměť

Funkce paměť vám dává možnost uložit vlastní programy a stisknutím tlačítka je opět vyvolat. Máte k dispozici šest míst pro uložení.
Paměť je smysluplné používat pro pokrmy, které připravujete nejčastěji.

Uložení programů do paměti

1. Nastavte požadovaný režim. Nespouštějte.
2. Stiskněte krátce tlačítko M a otočným voličem zvolte jedno z míst pro uložení.
3. Držte tlačítko M stisknuté dokud se neobjeví „paměť uložena“.

Nastavení je uloženo a může být kdykoliv spuštěno.

Nové uložení programu

Nastavte režim, zvolte místo pro uložení a uložte nové nastavení tlačítkem M.
Stará nastavení jsou přepsána.

Spuštění paměti

Uložená nastavení můžete kdykoliv spustit.

1. Stiskněte krátce tlačítko M a otočným voličem zvolte místo pro uložení.
   Uložená nastavení se zobrazí.
   Pokud se zobrazí „místo pro uložení prázdné“, není na tomto místě ještě uloženo žádné nastavení.
2. Stisknout tlačítko ▷II.

Paměť se spustí.

Tipy pro nastavení:

Změna míst pro uložení Po startu již nemůžete místo pro uložení změnit.

Změna nastavení Změna nastavení je kdykoliv možná.
Když příště spustíte paměť, objeví se opět původně uložené nastavení.

Program sabat

Při tomto nastavení udržuje trouba pomocí horního/spodního ohřevu teplotu 85 °C.
Můžete nastavit dobu trvání od 24 do 73 hodin.

Během této doby zůstávají jídla ve varném prostoru teplá, aniž byste museli troubu zapínat nebo vypínat.

Předpoklad: Aktivovali jste v základním nastavení „Program sabat ano“. Viz kapitola „Základní nastavení“.

1. Stiskněte tlačítko .
   Na displeji je navrženo 3D horký vzduch, 160 °C.
2. Otočný volič otočte doleva na nastavení sabat.
3. Tlačítkem otevřte nabídku časové funkce.
   Otočným voličem přejděte k době přípravy.
   Navrženo je 27:00 hodin.
4. Stiskněte tlačítko .
5. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu.
6. Stiskněte tlačítko .

Program sabat se spustí. Doba se odpočítává ve stavovém řádku.

Nastavená doba uplynula Trouba již nehřeje.

Tipy pro nastavení:

Posunutí doby ukončení

Posunutí doby ukončení na pozdější okamžik není možné.

Přerušení programu sabat

Držte tlačítko ▷II stisknuté, dokud se neobjeví „zvolit funkci“.
Nyní můžete vše znovu nastavit.

Dětská pojistka

Aby děti nezapnuly nedopatřením troubu nebo nezměnily nastavení, má trouba dětskou pojistku.

Aktivace dětské pojistky

Držte stisknuté tlačítko klíč ⊶, dokud se neobjeví symbol ⊶. To trvá cca 4 sekundy.

Ovládací pole je zablokováno.

Odstranění blokace

Držte stisknuté tlačítko klíč ⊶, až symbol zmizí. Můžete opět nastavovat.

Upozornění

I přes aktivovanou dětskou pojistku můžete troubu vypnout tlačítkem ⏻ nebo dlouhým stisknutím tlačítka ▷II, nastavit budík a vypnout signální tón.

Změna základních nastavení

Váš spotřebič má různá základní nastavení, která můžete v případě potřeby kdykoliv upravit.

Upozornění

V tabulce najdete všechna základní nastavení a možnosti změn.
Podle vybavení vašeho spotřebiče se na displeji zobrazí pouze základní nastavení, která souhlasí s vaším spotřebičem.

Základní nastavení	Možnosti	Vysvětlení
zvolit jazyk: německý	je možných 29 dalších jazyků	jazyk textů na displeji
trvání akustického signálu: střední	střední = 2 minuty krátké = 10 sekundy dlouhé = 5 minuty	doba, jak dlouho je signál slyšet po uplynutí doby přípravy
tón tlačítek: vyp	zap vyp	potvrzovací tón při stisknutí tlačítek
jas displeje: den	den střední noc	osvětlení displeje
kontrast ○○○●○○○	např. silnější ○○○○○●○	kontrast displeje
zobrazení času: zap	zap vyp*	zobrazení času na displeji, pokud je trouba vypnutá * Čas je na displeji, dokud je zobrazováno zbytkové teplo
chod po zavření dvířek: vyp	automatické vyp*	způsob, jakým režimem má chod trouby pokračovat po otevření a zavření dvířek trouby *pokračovat režimem ▷II
individuální úprava: − ○○○●○○○ +	např. výsledek ohřevu vždy intenzivnější − ○○○○○●○ +	změna výsledku ohřevu všech automatických programů doprava = intenzivnější doleva = slabší
zobrazení popisu tlačítek: zap	zap vyp	vstupní displej po zapnutí trouby
3D horký vzduch návrh: 160 °C	od 30 do max. 250 °C	změnit trvale navrhovanou teplotu pro tento druh ohřevu
horký vzduch návrh: 160 °C	od 30 do max. 250 °C	změnit trvale navrhovanou teplotu pro tento druh ohřevu
horní/spodní ohřev návrh: 180 °C	od 30 do max. 300 °C	změnit trvale navrhovanou teplotu pro tento druh ohřevu
intenzivní ohřev návrh: 190 °C	od 100 do max. 300 °C	změnit trvale navrhovanou teplotu pro tento druh ohřevu

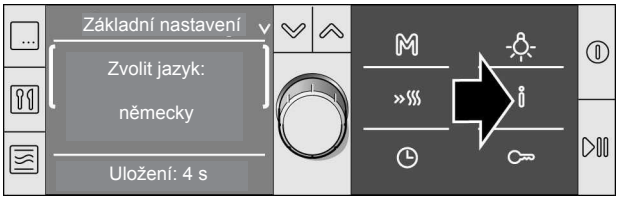
Základní nastavení	Možnosti	Vysvětlení
spodní ohřev návrh: 180 °C	od 30 do max. 200 °C	změnit trvale navrhovanou teplotu pro tento druh ohřevu
cirkulační gril návrh: 190 °C	od 100 do max. 250 °C	změnit trvale navrhovanou teplotu pro tento druh ohřevu
gril, velká plocha návrh: silně	silně středně slabě	změnit trvale navrhovanou teplotu pro tento druh ohřevu
gril, malá plocha návrh: silně	silně středně slabě	změnit trvale navrhovanou teplotu pro tento druh ohřevu
mírné pečení návrh: 80 °C	od 70 do max. 100 °C	změnit trvale navrhovanou teplotu pro tento druh ohřevu
jemný ohřev návrh: 50 °C	od 30 do max. 70 °C	změnit trvale navrhovanou teplotu pro tento druh ohřevu
udržování teploty návrh: 70 °C	od 60 do max. 100 °C	změnit trvale navrhovanou teplotu pro tento druh ohřevu
mikrokombi šetrný návrh: 180 °C	od 30 do max. 250 °C	změnit trvale navrhovanou teplotu pro tento druh ohřevu
mikrokombi intenzivní návrh: 200 °C	od 30 do max. 250 °C	změnit trvale navrhovanou teplotu pro tento druh ohřevu
program sabat: ne	ne ano	viz kapitola nastavení sabat
provozní napětí 220-230 V	220-230 V 230-240 V	upravit provozní napětí
obnovení nastavení ze závodu: ne	ne ano	všechny změny nastavit zpět na základní nastavení

Změna základních nastavení

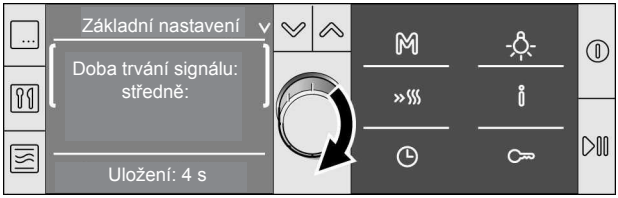
Předpoklad: Trouba musí být vypnutá.

Příklad na obrázku: Změna základního nastavení trvání akustického signálu ze středního na krátký.

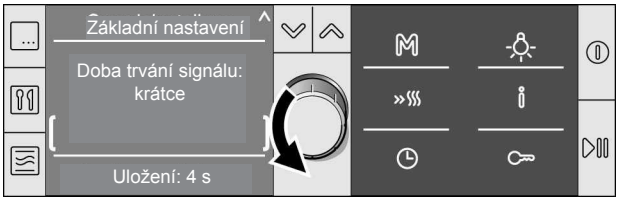
1. Držte stisknuté tlačítko 5 cca 4 sekundy, až se objeví nápis „základní nastavení“ a první základní nastavení „zvolit jazyk“.



2. Otočným voličem zvolte požadované základní nastavení.



3. Tlačítkem ⌄ přejděte na další řádek.
4. Otočným voličem změňte základní nastavení.



Nyní můžete měnit další základní nastavení.
V tomto případě stiskněte tlačítko ⌃ a proveďte změnu jak je popsáno v bodě 2 až 4.

5. Držte stisknuté tlačítko 5, dokud se neobjeví čas.
   Toto trvá přibližně čtyři sekundy.
   Všechny změny jsou uloženy.

Přerušení

Stiskněte tlačítko ⏻. Změny nejsou uloženy.

Automatické vypínání

Vaše trouba disponuje funkcí automatického vypínání. Aktivuje se, pokud není nastavena žádná doba přípravy a nastavení nebyla dlouhou dobu měněna.
Pokud se tak stane, řídí se podle nastavené teploty nebo stupně grilování.

Vypnutí aktivní

Na displeji se objeví text „automatické vypnutí“.
Chod je přerušen.
Aby text zmizel, stiskněte libovolné tlačítko.
Nyní můžete vše znovu nastavit.

Upozornění

Pokud je nastavena doba přípravy, trouba po uplynutí této doby již nehřeje. Funkce automatického vypnutí není nutná.

Údržba a čištění

Při pečlivé údržbě a čištění zůstane vaše kompaktní trouba dlouho pěkná a neporušená. Jak správně máte váš spotřebič udržovat a čistit, vám vysvětlíme zde.

⚠ Nebezpečí zkratu!
Nikdy nepoužívejte vysokotlaký nebo parní čistič.

⚠ Nebezpečí popálení!
Čištění neprovádět ihned po vypnutí.
Nechat spotřebič vychladnout.

Pokyny

Malé barevné rozdíly na čelní straně spotřebiče vyplývají z různých materiálů, jako je sklo, plast nebo kov.

Stíny na okénku dvířek, které působí jako šmouhy, jsou odrazy od osvětlení trouby.

Smalt se při velmi vysokých teplotách připeče.
Tím mohou vzniknout malé barevné rozdíly. To je normální a nemá to žádný vliv na funkci.
Hrany tenkých plechů se nedají plně pokrýt smaltem. Mohou být proto drsné. Ochrana proti korozi tímto není negativně ovlivněna.

Nepříjemné zápachy, např. po přípravě ryb, můžete jednoduše odstranit. Nakapejte pár kapek citronové šťávy do šálku s vodou. Vložte lžíci do nádoby, aby nedošlo ke vzniku skrytého varu. Zahřejte vodu na 1 až 2 minuty maximálním výkonem mikrovln.

Čištění samočisticích ploch ve varném prostoru

Zadní stěna je pokryta samočisticím katalytickým plechem. Čistí se automaticky, když je trouba v provozu. Větší stříkance zmizí někdy až po několikerém použití trouby.

Důležité pokyny

Nikdy neošetřujte samočisticí plochy čističem na trouby. Pokud se nedopatřením dostane čistič na trouby na zadní stěnu, okamžitě jej odstraňte houbičkou a dostatkem vody.

Nikdy nepoužívejte drsné čisticí prostředky.
Poškrábete popř. zničíte vysoce porézní vrstvu.

Na samočisticí plochy nepoužívejte nikdy drátěnku.

Lehké zbarevní katalytického smaltu nemá na samočisticí funkci žádný vliv.

Používejte utěrku a horký mycí roztok nebo octovou vodu.

Čištění dna varného prostoru a bočních stěn

Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čistič na trouby. Používat pouze ve studené troubě.

Čisticí prostředy

Aby nedošlo použitím nesprávných čisticích prostředků k poškození různých povrchů, dbejte na pokyny v tabulce. Nepoužívejte

- žádné ostré nebo drsné čisticí prostředky,
- žádné kovové nebo skleněné škrabky k čištění skla na dvířkách spotřebiče,
- žádné kovové nebo skleněné škrabky k čištění těsnění dvířek.
- žádné tvrdé houbičky.

Nové utěrky na mytí před použitím dobře vyperte.

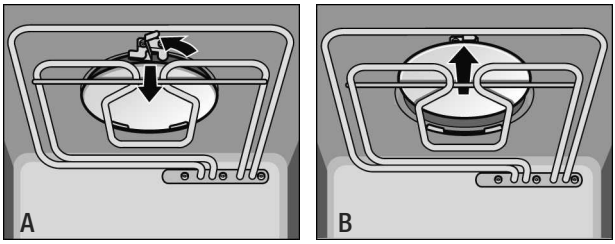
Oblast	Čisticí prostředek
Čelní stěna spotřebiče	Horký mycí roztok: Navlhčenou utěrkou vyčistit a měkkou vysušit. K čištění nepoužívat žádné kovové nebo skleněné škrabky.
Nerez ocel	Horký mycí roztok: Navlhčenou utěrkou vyčistit a měkkou vysušit. Skvrny od vápna, tuku, škrobu a bílku okamžitě odstranit. Pod takovými skvrnami se může tvořit koroze. U zákaznické služby nebo ve specializovaném obchodě je je možné získat speciální čističe na nerez.
Pečicí trouba	Horký mycí roztok nebo octová voda: Navlhčenou utěrkou vyčistit a měkkou vysušit. Při silném znečištění: čistič na trouby, používat pouze ve studené troubě. Nejlépe používejte houbičku na nerez materiály.
Skleněný kryt osvětlení v troubě	Horký mycí roztok: Vyčistit navlhčenou utěrkou.
Sklo na dvířkách	Čistič skla: Vyčistit navlhčenou utěrkou. Nepoužívat skleněnou škrabku.
Těsnění	Horký mycí roztok: Vyčistit navhlčenou utěrkou, nedřít. Nepoužívat k čištění kovovou nebo skleněnou škrabku.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Navlhčit a utěrkou nebo kartáčkem vyčistit.

Čištění skleněného krytu

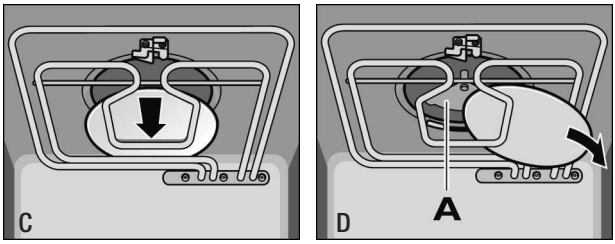
K čištění můžete vyjmout skleněný kryt na stropu trouby.

Pozor! Trouba musí být studená.

1. Vložte do trouby utěrku na nádobí.
2. Svorku na stropu trouby vytáhněte dopředu. (obrázek A) Skleněný kryt vpředu stlačte palcem druhé ruky dolů. Svorka povolí.
3. Kryt oběma rukama posuňte dopředu a odložte na topném tělese grilu. (obrázek B)



4. Opět posuňte kryt o něco dozadu. (obrázek C)
5. Sklopte kryt dolů do strany a vyjměte. (obrázek D)



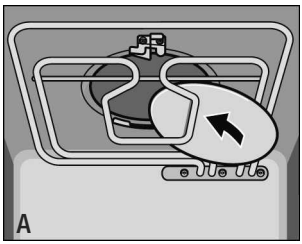
⚠ **Nikdy se nedotýkejte nebo nečistěte mikrovlnnou anténu (A)!**

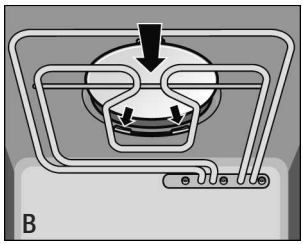
Při lehkém znečištění:
Skleněný kryt setřete horkým líhem.

U silného znečištění:
Vyčistěte skleněný kryt jako smaltované plochy v pečicí troubě.

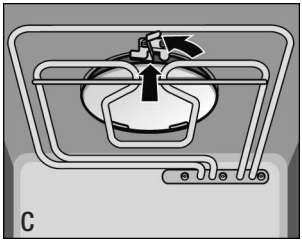
Montáž

1. Kryt zasuňte hladkou stranou dolů a uložte na topném tělese grilu. (obrázek A)
2. Oběma rukama zasuňte kryt dozadu do dvou háčků. (obrázek B)





3. Svorky vytáhněte dopředu a skleněný kryt vytlačte nahoru. Svorky pusťte. (obrázek C)



Odstraňte z trouby utěrku na nádobí.

⚠ **Nikdy neuvádějte spotřebič do chodu bez skleněného krytu mikrovln!**

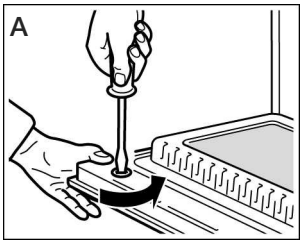
Čištění skel u dvířek

K čištění můžete skla ze dvířek vymontovat.

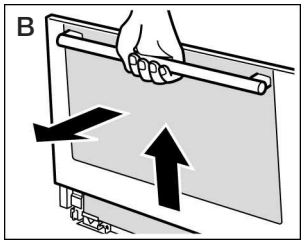
⚠ Nebezpečí popálení!
Demontáž neprovádějte ihned po vypnutí. Trouba musí být studená.

Demontáž

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Uvolněte dva šrouby na dvířkách šroubovákem (šířka 8-11 mm). Přitom jednou rukou přidržujte sklo dvířek. (obrázek A)



3. Dvířka postavte šikmo a sklo vytáhněte madlem nahoru. (obrázek B)



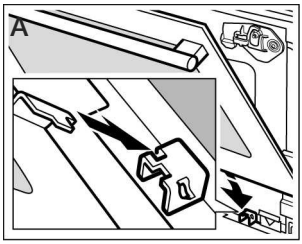
4. Zavřete dvířka.

Vyčistěte skla čističem na skla a měkkou utěrkou.

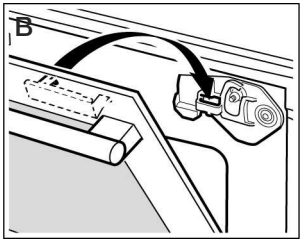
Nepoužívejte žádné ostré nebo drsné prostředky.
Skleněná škrabka není vhodná.

Montáž

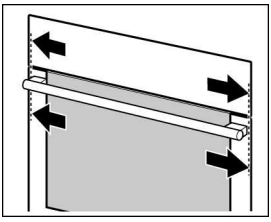
1. Nasaďte sklo dvířek oběma rukama do vedení. (obrázek A)



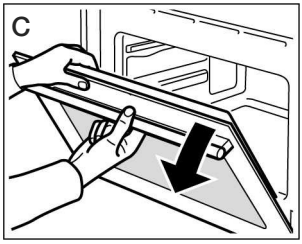
2. Sklo přitlačte dolů, trochu nadzvedněte a nahoře zavěšte. (obrázek B)



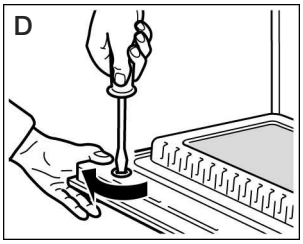
Dávejte pozor na to, aby bylo zarovnané s ovládacím polem.



3. Dvířka zcela otevřete, přitom přidržujte jednou rukou skla. (obrázek C)



4. Utáhněte šroubovákem (šířka 8-11 mm) pevně šrouby, dvířka zavřete. (obrázek D)



Pečicí troubu můžete použít až tehdy, když jsou skla řádně namontována.

Závada, co dělat?

Pokud se vyskytne závada, je to často pouze maličkost. Dříve než zavoláte zákaznickou službu, podívejte se do tabulky. Možná závadu odstraníte sami.

Pokud se jednou pokrm nepodaří optimálně připravit, podívejte se do kapitoly Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu. Najdete tam mnoho tipů a rad ke vaření.

Tabulka se závadami

Závada	Možná příčina	Odstranění / pokyny
Spotřebič nefunguje	defektní pojistka	Podívejte se do pojistkové skříně, jestli je pojistka v pořádku.
	zástrčka není v zásuvce	Zastrčte zástrčku do zásuvky.
	výpadek proudu	Zkontrolujte, jestli funguje kuchyňské světlo.
Na displeji se objeví „nastavit čas“. Zobrazený čas není aktuální.	přerušení proudu	Nastavte aktuální čas otočným voličem a stiskněte tlačítko ◷.
Trouba nehřeje.Ve stavovém řádku stojí text „demo“	Trouba se nachází v režimu demo	Vypněte pojistku v pojistkové skříni a po cca 20 sekundách ji opět zapněte. V následujících 2 minutách držte tlačítko ⊶ stisknuté čtyři sekundy, až „demo“ zmizí.
Na displeji se objeví „automatické vypnutí“	Automatické vypnutí je aktivní. Trouba již nehřeje.	Stiskněte libovolné tlačítko, text zmizí. Můžete znovu nastavovat.
Mikrovlnná trouba se nezapne.	Dvířka nejsou zcela zavřená.	Zkontrolujte, jestli se ve dvířkách neskříply zbytky jídla nebo cizí těleso. Ujistěte se, že těsnící plochy jsou čislé. Podívejte se, jestli těsnění není zkroucené.
	Mikrovlnná trouba nestartuje.	Stiskněte tlačítko ▷II.
Provoz mikrovlnné trouby je bez viditelného důvodu přerušen.	Mikrovlnná trouba má poruchu.	Pokud se tato závada opakovaně objevuje, zavolejte zákaznickou službu. Provoz pečicí trouby je bez mikrovlnné možný.

Při provozu mikrovlnné trouby se jídla ohřívají pomaleji než doposud.	Nastaven příliš malý výkon mikrovln.	Zvolit vyšší výkon.
	Do spotřebiče bylo vloženo větší množství jídla než obvykle.	Dvojité množství - téměř dvojitý čas.
	Jídla byla studenější než dosud.	Jídla při ohřívání zamíchat nebo obrátit.

Hlášení závad E

Pokud se na displeji objeví hlášení závady E, stiskněte tlačítko ◷, aby se hlášení vymazalo. Je možné, že budete muset znovu nastavit čas. Pokud se závada opět objeví, zavolejte zákaznickou službu.
Při hlášení závad E101, E104 a E106 je provoz mikrovlnného ohřevu dále možný.

Hlášení závady E011 ukazuje, že se možná zaseklo nějaké tlačítko. Stiskněte jednotlivě všechna tlačítka a zkontrolujte, jestli jsou čistá. Pokud hlášení závady zůstane, zavolejte zákaznickou službu.

⚠ Nebezpečí úrazu el. proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pouze výrobcem vyškolený technik zákaznické služby smí provádět opravy.

Výměna osvětlení trouby

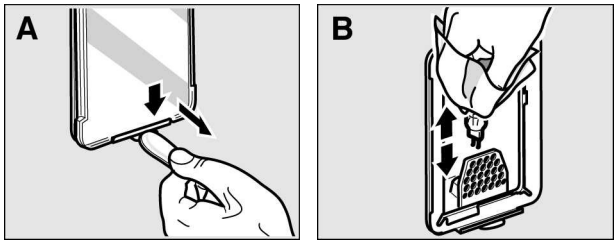
Můžete vyměnit osvětlení trouby.
Halogenové žárovky 12 V, 20 W odolné vůči teplu obdržíte u naší zákaznické služby nebo ve specializovaném obchodě.

⚠ Nebezpečí úrazu el. proudem!
Nikdy nevyměňujte žárovku, pokud je spotřebič zapnutý. Vytáhněte zástrčku ze sítě popř. vypněte pojistku v pojistkové skříni.

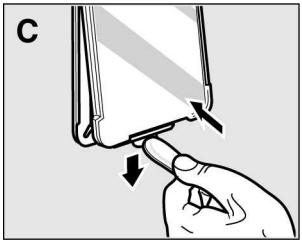
Uchopte novou halogenovou žárovku vždy suchou utěrkou z obalu. Tím se prodlouží životnost žárovky.

Postupujte následovně

1. Vypněte pojistku v pojistkové skříni.
2. Vložte do studené trouby utěrku na nádobí, aby nedošlo ke škodám.
3. Sejměte skleněný kryt. Otevřete rukou skleněný kryt dole.
   Pokud by nešel skleněný kryt lehce sejmout, použijte lžíci. (obrázek A)
4. Vytáhněte žárovku a vyměňte za stejný typ. (obrázek B)



5. Opět nasaďte skleněný kryt. (obrázek C)



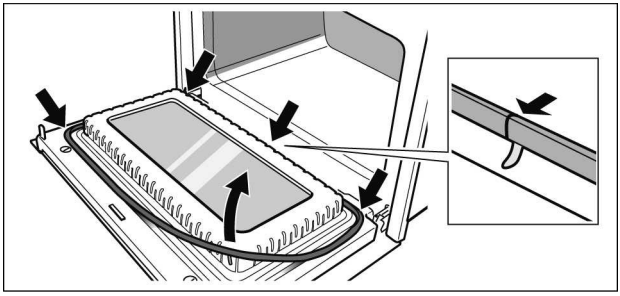
6. Vyjměte utěrku na nádobí. Zapněte opět pojistku v pojistkové skříni nebo zastrčte zástrčku do zásuvky.

Výměna těsnění dvířek

Pokud je těsnění dvířek porušené, musí být vyměněno. Náhradní těsnění pro váš spotřebič obdržíte u zákaznické služby. Uveďte, prosím, číslo E a FD vašeho spotřebiče.

⚠ Nebezpečí těžkého poškození zdraví!
Nikdy nepoužívejte spotřebič, pokud je těsnění poškozeno. Mikrovlnná energie může vycházet ven. Spotřebič používejte až po opravě.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Vytáhněte staré těsnění dvířek.
3. Na těsnění je upevněno 5 háků. Těmito háky zavěšte nové těsnění na dvířka trouby.



Upozornění: Místo styku na těsnění dole ve středu je podmíněno technicky.

Zákaznická služba

Pokud musí být váš spotřebič opraven, jsou tu pro vás naše zákaznická služby.
Telefonní číslo a adresu nejbližších míst zákaznické služby najdete v telefonním seznamu. I v uvedených centrech zákaznické služby vám rádi sdělí místo zákaznické služby ve vaší blízkosti.

Číslo E a FD

Pokud si vyžádáte naši zákaznickou službu, uveďte, prosím, číslo E a FD vašeho spotřebiče.
Typový štítek s čísly najdete v pečicí troubě.
Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si zde zapsat údaje o vašem spotřebiči a telefonní číslo zákaznické služby.

číslo E.	číslo FD.

Zákaznická služba ☎

Tento spotřebič odpovídá normě EN 55011 popř. CISPR 11.
Je to výrobek skupiny 2, třídy B.

Skupina 2 znamená, že mikrovlny jsou vyráběny za účelem ohřátí potravin.
Třída B říká, že spotřebič je vhodný pro domácí použití.

Tipy pro šetření energií a ochranu životního prostředí

Zde získáte tipy, jak ušetřit při pečení energii a jak váš spotřebič správně zlikvidovat.

Šetření energií

Předehřívejte troubu pouze, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.

Používejte tmavé, černě lakované nebo emailové pečicíformy. Obzvláště dobře pohlcují teplo.

Otvírejte dvířka trouby během ohřevu nebo pečení pokud možno jen zřídka.

Více moučníků pečte nejlépe po sobě. Trouba je ještě teplá. Tím se zkrátí doba pečení pro následující moučník.

Při delších dobách ohřevu můžete troubu 10 minut před ukončením doby ohřevu vypnout a použít zbytkové teplo do konce pečení.

Ekologická likvidace

Likvidujte obaly ekologicky.



Tento spotřebič je označen dle evropské směrnice 2002/96 EG o starých elektrospotřebičích a elektronických spotřebičích (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Směrnice udává rámec platný pro odběr a znehodnocení starých spotřebičů v Evropské unii.

Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde najdete výběr pokrmů a optimálních nastavení. Ukážeme vám, jaký druh ohřevu, teplotu nebo výkon mikrovln jsou nejlepší pro váš pokrm.
Získáte informace o vhodném příslušenství a do jaké úrovně jej zasunout. Dostanete tipy k nádobí a přípravě jídel.

Upozornění

Hodnoty v tabulce platí vždy pro vložení do studeného a prázdného varného prostoru.
Předehřívat pouze, pokud je to uvedeno v tabulce.
Odstraňte před použitím všechno příslušenství, které nepotřebujete, z varného prostoru.

Vyložte příslušenství až po předehřátí pečicím papírem.

Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech potravin.

Používejte příslušenství, které bylo dodáno s troubou. Dodatečné příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializovaných obchodech nebo u zákaznické služby.

Používejte vždy kuchyňskou rukavici, pokud vyjímáte horké příslušenství nebo nádobí z varného prostoru.

Rozmrazování, ohřívání a vaření s mikrovlnami

V následujících tabulkách naleznete mnoho možností a nastavovaných hodnot mikrovln.

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

V tabulkách jsou často uvedeny časová rozmezí. Nastavte nejprve kratší čas a prodlužte jej, pokud je to potřeba.

Může se stát, že budete mít jiné množství, než je uvedeno v tabulkách.
K tomu existuje pravidlo:
Dvojité množství - téměř dvojnásobný čas, poloviční množství - poloviční čas.

Zasuňte rošt nebo skleněnou pánev do úrovně 1. Položte nádobí do středu.
Mikrovlny tak mohou dosáhnout na pokrm ze všech stran.

Rozmrazování

Položte zmrzlé potraviny v otevřené nádobě na rošt.

Choulostivé části jako např. stehna a křídla kuřat a tučné okrajové partie pečení můžete zakrýt malými kousky alobalu. Folie se nesmí dotýkat stěn varného prostoru. Po polovině doby rozmrazení můžete folii odstranit.

Jídla během rozmrazování 1-2 krát obraťte nebo zamíchejte. Velké kusy byste měli obrátit vícekrát. Odstraňte při obracení vzniklou rozmrazenou tekutinu.

Rozmrazený pokrm nechte ještě 10-60 minut odpočinout při pokojové teplotě, aby se teplota vyrovnala. U drůbeže můžete vyjmout vnitřnosti.

Rozmrazování	**Hmotnost**	**Výkon mikrovln ve wattech, doba ohřívání v minutách**	**Pokyny**
Maso v celku - hovězí, telecí a vepřové (s a bez kosti)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-15 min.	vícekrát obrátit
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-35 min.	
maso nakrájené na kousky nebo na plátky - hovězí, telecí nebo vepřové	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	při obracení oddělit od sebe rozmrazené části
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	

Rozmrazování	Hmotnost	Výkon mikrovln ve wattech, doba ohřívání v minutách	Pokyny
mleté maso, směs	200 g	90 W, 8-15 min.	vícekrát obrátit, rozmrazené maso odebrat
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
drůbež nebo drůbeží díly	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13-18 min.	během rozmrazování obrátit
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min	
kachna	2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 30-40 min.	vícekrát obrátit
husa	4,5 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 60-80 min.	každých 20 minut obrátit, odstranit rozmrazenou tekutinu
rybí filé, rybí podkova nebo plátky	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	oddělit od sebe rozmrazené části
ryba v celku	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	během rozmrazování obrátit
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
zelenina, např. hrášek	300 g	180 W, 5-15 min	během rozmrazování opatrně zamíchat
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
ovoce, např. maliny	300 g	180 W, 5-10 min.	během rozmrazování - opatrně zamíchat oddělit od sebe rozmrazené části
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
máslo, rozmrazování	125 g	90 W, 7-9 min.	obal zcela odstranit
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
chléb v celku	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	během rozmrazování obrátit
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	
moučníky, suché, např. bábovka	500 g	90 W, 10-15 min	jen pro moučníky bez polevy, šlehačky nebo krému, kousky moučníku od sebe oddělit
	750 g	180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min.	

Rozmrazování	Hmotnost	Výkon mikrovln ve wattech, doba ohřívání v minutách	Pokyny
moučníky, šťavnaté, např. ovocné koláče, tvarohové koláče	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	jen pro moučníky bez polevy, šlehačky nebo krému
	750 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	

Rozmrazování, ohřívání nebo vaření hluboce zmrazených jídel

Vyjměte hotová jídla z obalu. V nádobí určeném do mikrovlnné trouby se ohřejí rychleji a rovnoměrněji. Různé komponenty pokrmu se mohou různě rychle ohřívat.

Nízká jídla se ohřívají rychleji než vysoká.
Proto rozprostřete jídlo v nádobí co možná nejrovnoměrněji.
Potraviny by neměly být uloženy ve vrstvách na sobě.

Vždy jídla přikryjte. Pokud nemáte žádné vhodné víko pro nádobí, vezměte talíř nebo speciální folii pro mikrovlnné trouby.

Jídla by se měla během rozmrazování 2 - 3 krát zamíchat nebo obrátit.

Nechte pokrmy po ohřátí ještě 2 až 5 minut odpočinout, aby došlo k vyrovnání teploty.

Používejte vždy kuchyňské rukavice nebo chňapku, když vyjímáte nádobí z trouby.

Vlastní chuť jídel zůstává uchována.
Proto můžete zacházet se solí a kořením opatrně.

Rozmrazování	Hmotnost	Výkon mikrovln ve wattech, doba ohřívání v minutách	Pokyny
menu, jídlo na talíři, hotová jídla	300-400 g	600 W, 11-15 min.	jídlo vyjměte z obalu; při ohřívání zakrýt
polévka	400-500 g	600 W, 8-13 min.	zavřené nádobí
pokrm z jedného hrnce	500 g	600 W, 10-15 min.	zavřené nádobí
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
plátky nebo kousky masa v omáčce, např. guláš	500 g	600 W, 12-17 min.	zavřené nádobí
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
ryba, např. rybí filé	400 g	600 W, 10-15 min.	zakryté
	800 g	600 W, 18-23 min.	

Rozmrazování	Hmotnost	Výkon mikrovln ve wattech, doba ohřívání v minutách	Pokyny
přílohy, např. rýže, nudle	250 g	600 W, 2-5 min.	zavřené nádobí; přidat tekutinu
	500 g	600 W, 7-10 min.	
zelenina, např. hrášek, brokolice, mrkev	300 g	600 W, 8-12 min.	zavřené nádobí; přidat 1 lžíci vody
	600 g	600 W, 13-18 min.	
špenát se smetanou	450 g	600 W, 11-16 min.	ohřívat bez přidání vody

Ohřívání jídel

Vyjměte hotová jídla z obalu. V nádobí určeném do mikrovlnné trouby se ohřejí rychleji a rovnoměrněji. Různé komponenty pokrmu se mohou různě rychle ohřívat.

⚠ Při ohřívání tekutiny přidejte do nádoby vždy polévkovou lžíci, abyste zabránily vzniku utajeného varu.
U utajeného varu je bod varu dosažen, aniž by došlo k typickému unikání bublin páry. Již při mírném otřesu nádoby může tato horká tekutina náhle prudce překypět a vystříknout. To může vést ke zraněním a popáleninám.

Jídla vždy přikrývejte. Pokud nemáte žádné vhodné víko pro nádobí, vezměte talíř nebo speciální folii pro mikrovlnné trouby.

Jídla by se měla během rozmrazování vícekrát zamíchat nebo obrátit. Kontrolujte teplotu.

Nechte pokrmy po ohřátí ještě 2 až 5 minut odpočinout, aby došlo k vyrovnání teploty.

Používejte vždy kuchyňské rukavice nebo chňapku, když vyjímáte nádobí z trouby.

Ohřívání jídel

	Hmotnost	Výkon mikrovln ve wattech, doba ohřívání v minutách	Pokyny
menu, jídlo na talíři, hotové jídlo	350-500 g	600 W, 4-8 min.	pokrm vyjměte z obalu, při ohřívání zakrýt
nápoje	150 ml	900 W, 1-3 min.	vložte lžíci do nápoje alkoholické nápoje nepřehřívejte, během ohřívání kontrolujte
	300 ml	900 W, 3-4 min.	
	500 ml	900 W, 4-5 min.	
pokrmy pro děti, např. láhve s mlékem	50 ml	360 W, ½-1 min.	lahvičky nebo savičky bez víček postavte na dno varného prostoru, po ohřátí dobře protřepejte nebo zamíchejte, bezpodmínečně zkontrolujte teplotu
	100 ml	360 W, 1-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	

	Hmotnost	Výkon mikrovln ve wattech, doba ohřívání v minutách	Pokyny
polévka 1 šálek	175 g	900 W, 114-2 min.	-
2 šálky	á 175 g	900 W, 2-4 min.	
4 šálky	á 175 g	900 W, 4-6 min.	
plátky nebo kousky masa v omáčce, např. guláš	500 g	600 W, 7-10 min.	zakryté
pokrm z jedného hrnce	400 g	600 W, 5-7 min.	zavřené nádobí
	800 g	600 W, 7-10 min.	
zelenina	150 g	600 W, 2-3 min.	přidat trochu tekutiny
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Vaření jídel

Nízká jídla se ohřejí rychleji než vysoká. Rozprostřete proto jídla co nejrovnoměrněji v nádobí.

Potraviny by neměly ležet na sobě.
Ohřívejte jídla v zavřeném nádobí.

Pokud nemáte žádné vhodné víko pro vaše nádobí, použijte talíř nebo speciální folii pro mikrovlnné trouby. Vlastní chuť jídla zůstává uchována, proto používejte sůl a koření opatrně.

Nechte pokrmy po ohřátí ještě 2 až 5 minut odpočinout, aby se vyrovnala teplota.

Používejte kuchyňské rukavice nebo chňapku pro vyndavání jídel z trouby.

Vaření jídel

	Hmotnost	Výkon mikrovln ve wattech, doba ohřívání v minutách	Pokyny
popcorn do mikrovlnné trouby	1 sáček á 100 g	900 W,	sáček s popcornem postavte na skleněný talíř odolný vůči teplu, např. pyrex, a na rošt; popcorn po cca 1,5 minutě protřepat; dodržet údaje od výrobce na obalu
celé kuře čerstvé, bez vnitřností	1,5 kg	600 W, 25-30 min.	po polovině uplynulé doby obrátit
rybí filé, čerstvé	400 g	600 W, 8-13 min.	-
zelenina, čerstvá	250 g	600 W, 6-10 min.	nakrájejte na stejně velké kousky, přidejte na 100 g 1 -2 lžíci vody, během vaření zamíchejte
	500 g	600 W, 10-15 min.	

	Hmotnost	Výkon mikrovln ve wattech, doba ohřívání v minutách	Pokyny
brambory	250 g	600 W, 8-11 min.	nakrájejte na stejně velké kousky, přidejte na 100 g 1 -2 lžíci vody, během vaření zamíchejte
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
rýže	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	přidejte dvojnásobné množství tekutiny; použijte vysoké, zavřené nádobí
	250 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	
sladká jídla, např. pudink (instantní)	500 ml	600 W, 5-8 min.	během vaření 2-3 krát zamíchejte metličkou
ovoce, kompot	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Tipy k mikrovlnné troubě

Nenašli jste pro připravované množství jídla žádný údaj pro nastavení.	Prodlužte nebo zkraťte doby ohřívání podle následujícího pravidla: dvojnásobné množství = téměř dvojnásobná doba poloviční množství = poloviční doba
Jídlo je příliš suché.	Příště nastavte kratší čas ohřevu nebo zvolte nižší výkon mikrovln. Zakryjte jídlo a přidejte více tekutiny.
Jídlo po uplynutí doby ještě nerozmrzlo, není ohřáté nebo uvařené.	Nastavte delší čas. Větší množství a vyšší jídla potřebují delší čas.
Po uplynutí doby vaření je jídlo na okraji přehřáté, ve středu ale ještě není hotové.	Zamíchejte jídlo během ohřevu a zvolte příště nižší výkon a delší čas.
Po rozmrazení je drůbež nebo maso na povrchu ohřáté, ve středu ale ještě není rozmrazené.	Zvolte příště nižší výkon mikrovln. Obraťte rozmrazovanou potravinu u většího množství vícekrát.

Moučníky a pečivo

K tabulkám

Časové údaje platí pro vložení do studené trouby.

Teplota a doba pečení jsou závislé na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny teplotní rozmezí. Začněte na nižší hodnotě a příště nastavte, pokud je to potřeba, vyšší. Nižší teplota pomůže rovnoměrnému zhnědnutí.

Další informace najdete na „Tipy k pečení“ za tabulkami.

Formu na koláče dávejte vždy do středu roštu. Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu.

Pečicí formy

Horký vzduch = 
Horní/spodní ohřev = 
Intenzivní ohřev = 

Moučníky ve formách	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon mikrovln ve wattech	Doba přípravy v minutách
obyčejná třená bábovka	forma na bábovku/ forma na biskupský chlebíček	1		160-180	90 W	30-40
jemná třená bábovka (např. linecký koláč)	forma na bábovku/ forma na biskupský chlebíček	1		150-170	-	60-80
dortové dno z třeného těsta	forma na ovocný koláč	2		160-180	-	25-35
ovocný koláč jemný. třené těsto	dortová forma/ na bábovku	1		160-180	90 W	30-40
piškotový korpus, 2 vejce	forma na ovocný koláč	1		150-160	-	20-25
piškotový dort, 6 vajec, předehřát	tmavá dortová forma	1		170-180	-	30-40
linecké těsto s okrajem	tmavá dortová forma	1		170-190	-	30-40
ovocný nebo tvarohový dort se dnem z lineckého těsta *	tmavá dortová forma	2		160-170	180 W	30-40
švýcarský koláč	tmavá dortová forma	1		190-200	-	40-50

Moučníky ve formách	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon mikrovln ve wattech	Doba přípravy v minutách
bábovka	forma na bábovku	1		160-180	90 W	30-40
ořechový koláč	tmavá dortová forma	1		170-180	90 W	35-45
pizza, tenké dno málo obložená **	kulatý plech na pizzu	1		220-240	-	15-20
pikantní koláč	tmavá dortová forma	1		180-200	-	50-60

* Koláč nechat cca 20 minut vychladnout v troubě.
** Předehřát varný prostor.

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

Koláč na plech	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon mikrovln ve wattech	Doba přípravy v minutách
linecké těsto se suchou náplní na povrchu	univerzální pánev	2		160-180	-	25-35
linecké těsto se suchou náplní na povrchu	univerzální pánev + emailový plech na pečení*	1 3		150-170	-	40-50
linecké těsto se šťavnatou náplní na povrchu (ovoce)	univerzální pánev	1		160-180	90 W	30-40
kynuté těsto se suchou náplní na povrchu	univerzální pánev	2		170-190	-	35-45
kynuté těsto se suchou náplní na povrchu	univerzální pánev + emailový plech na pečení	1 3		160-180	-	50-60
kynuté těsto se šťavnatou náplní na povrchu (ovoce)	univerzální pánev	2		170-190	-	45-55
kynuté těsto se šťavnatou náplní na povrchu (ovoce)	univerzální pánev + emailový plech na pečení*	1 3		160-180	-	50-60
linecké těsto se suchou náplní na povrchu	univerzální pánev	2		160-180	-	25-35

Koláč na plech	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon mikrovln ve wattech	Doba přípravy v minutách
linecké těsto se suchou náplní na povrchu	univerzální pánev + emailový plech na pečení*	1 3		160-180	-	30-40
linecké těsto se šťavnatou náplní na povrchu (ovoce)	univerzální pánev	1		160-180	-	50-60
švýcarský koláč	univerzální pánev	1		190-200	-	40-50
piškotová roláda, předehřát	univerzální pánev	2		170-190	-	10-20
kynutá vánočka 500 g mouky	univerzální pánev	2		160-180	-	40-50
štola 500 g mouky	univerzální pánev	2		150-170	-	60-70
štola 1 kg mouky	univerzální pánev	2		140-150	-	65-75
štrůdl, sladký	univerzální pánev	1		190-210	180 W	30-40
pizza	univerzální pánev	1		210-230	-	25-35
pizza	univerzální pánev + emailový plech na pečení*	1 3		190-200	-	40-50
Flammkuchen (cibulový koláč), předehřát	univerzální pánev	2		220-240	-	15-20

* Emailový plech na pečení obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializovaném obchodě.

Horní/spodní ohřev = 
3D horký vzduch = 

Drobné pečivo	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba přípravy v minutách
placky	univerzální pánev	2		150-170	20-30
placky	univerzální pánev + emailový plech na pečení*	1 3		140-160	30-40
makrónky	univerzální pánev	2		120-140	35-45
makrónky	univerzální pánev + emailový plech na pečení*	1 3		110-130	40-50
bezé	univerzální pánev	2		80-100	90-110
mufiny	plech na mufiny na rošt	2		160-180	35-45
mufiny	po 1 plechu na mufiny na univerzální pánev + rošt	1 3		140-160	50-60
odpalované těsto	univerzální pánev	2		200-220	30-40
moučníky z listového těsta	univerzální pánev	2		170-190	25-35
moučníky z listového těsta	univerzální pánev + emailový plech na pečení*	1 3		170-190	30-40
moučníky z kynutého těsta	univerzální pánev	2		200-220	20-30

* Emailový plech na pečení obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializovaném obchodě.

Tipy k pečení

Chcete péct podle vlastního receptu.	Orientujte se podle podobného pečiva v tabulkách o pečení.
Chcete použít pečicí formy ze silikonu, skla, plastu nebo keramiky.	Forma musí být odolná do 250 °C. V těchto formách moučníky tolik nezhnědnou. Když přidáte mikrovlny, zkrátí se případně doba přípravy vůči údajům v tabulce.
Takto zjistíte, jestli je třená bábovka propečená.	Píchněte asi 10 minut před koncem uvedené doby pečení špejlí na nejvyšším místě do bábovky. Pokud na špejli nezůstane žádné těsto, je bábovka hotová.
Moučník se srazil.	Použijte příště méně tekutiny nebo nastavte teplotu v troubě o 10 stupňů nižší a prodlužte dobu pečení. Dodržte dobu mísení uvedenou v receptu.
Moučník uprostřed vyběhl a na konci je nižší.	Natřete tukem pouze dno dortové formy. Po upečení moučník opratrně oddělte nožem od stěny.
Moučník je příliš tmavý.	Zvolte nižší teplotu a pečte moučník o něco déle.
Moučník je příliš suchý.	Propíchejte párátkem malé otvory do hotového moučníku. Poté vyteče ovocná šťáva nebo alkohol ven. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkraťte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. sýrový koláč) vypadá velmi dobře, ale uvnitř je mazlavý (protkaný mazlavými pásy).	Použijte příště o něco méně tekutiny a pečte při nižší teplotě trochu déle. U moučníků se šťavnatou náplní na povrchu upečte nejprve dno, posypte jej mandlemi nebo strouhankou a pak položte náplň. Dodržujte, prosím, recepty a doby pečení.
Moučník se nedá vyklopit.	Moučník nechte po upečení ještě 5 až 10 minut zchladnout, pak se lépe uvolní z formy. Pokud by to i nadále nešlo, uvolněte okraj ještě jednou opatrně nožem. Překlopte moučník znovu a přikryjte formu mokrou studenou utěrkou. Příště formu dobře vymažte a vysypte ještě strouhankou.
Změřili jste vlastním teploměrem teplotu v troubě a zjistili jste odchylku.	Teplota trouby je měřena výrobcem pomocí testovacího roštu po stanovené době ve středu varného prostoru. Každé nádobí a příslušenství má vliv na naměřenou hodnotu, takže při vlastním měření jsou vždy zjištěny určité odchylky.
Mezi formou a roštem vznikají jiskry.	Zkontrolujte, jestli je forma z vnější strany čistá. Změňte pozici formy ve varném prostoru. Pokud to nepomůže, pečte dále bez mikrovln. Doba pečení se pak prodlouží.

Pečení a grilování

K tabulkám

Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství jídla. Proto jsou v tabulce uvedeny rozmezí hodnot. Začněte s nižší hodnotou a nastavte příště, pokud je to třeba, vyšší.

Další informace najdete pod „Tipy k pečení a grilování“ dále za tabulkami.

Nádobí

Můžete použít každé nádobí, které je odolné vůči vysokým teplotám a je vhodné do mikrovlnné trouby. Pečicí formy z kovu jsou vhodné k pečení bez mikrovln.

Nádobí může být velmi horké. Používejte pro vyjímání kuchyňské rukavice.

Stavte horké skleněné nádobí na suchou utěrku.
Pokud je podklad mokrý nebo studený, může sklo prasknout.

Pokyny k pečení

Používejte k pečení masa a drůbeže vysokou pečicí formu.

Zkontrolujte, jestli se vaše nádobí vejde do varného prostoru. Nesmí být příliš velké.

Maso: Pokryjte dno nádobí trochou tekutiny. Pro dušení přidejte tekutiny trochu více. Obracejte maso po polovině uplynulé doby pro přípravu.
Pokud je pečeně hotová, měla by zůstat ještě 10 minut ve vypnuté, zavřené troubě. Tak se může masová šťáva lépe rozlít.

Drůbež: Obraťte maso po ⅔ uplynulé doby.

Pokyny ke grilování

Grilujte vždy se zavřenými dvířky trouby a nepředehřívejte.

Používejte pokud možno stejně silné kusy ke grilování.
Steaky by měly být silné minimálně 2 až 3 cm.
Tak rovnoměrně zhnědnou a zůstanou pěkně šťavnaté.
Osolte steaky až po ugrilování.

Obracejte grilované kusy kleštěmi na grilování.
Pokud do masa píchnete vidličkou, ztratí šťávu a vysuší se.

Tmavé maso např. hovězí zhnědne rychleji než světlé maso jako je telecí nebo vepřové.
Grilované kousky ze světlého masa nebo ryby jsou často na povrchu pouze světle hnědé, uvnitř přesto upečené a šťavnaté.

Topné těleso pro grilování se automaticky vypíná a opět zapíná. Je to normální. Jak často se tak stane, se řídí podle nastaveného stupně grilování.

Pokyny k dušení

Používejte pro dušení ryb nádobí s víkem.

Přidejte dvě až tři lžíce tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octu do nádobí.

Hovězí maso

Obracejte dušenou hovězí pečení po ⅓ a ⅔ uplynulé doby doby pro přípravu. Na konci nechte pečeni ještě 10 minut odpočinout.

Obraťte hovězí plátek a roastbeef po polovině uplynulé doby. Na konci nechte maso ještě 10 minut stát.

Obracejte steaky po ⅔ uplynulé doby.

Horní/spodní ohřev = 
Gril, velká plocha = 

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon mikrovln ve wattech	Doba přípravy v minutách
dušená hovězí pečeně, cca 1 kg	zavřené nádobí, rošt	1		190-210	-	120-140
dušená hovězí pečeně, cca 1,5 kg	zavřené nádobí, rošt	1		180-200	-	140-160
dušená hovězí pečeně, cca 2 kg	zavřené nádobí, rošt	1		170-190		160-180
hovězí plátek medium, cca 1 kg	zavřené nádobí, rošt	1		180-200	90 W	30-40
hovězí plátek medium; cca 1,5 kg	zavřené nádobí, rošt	1		200-220	90 W	45-55
rostbeef medium, cca 1 kg	otevřené nádobí, rošt	1		240-260	180 W	30-40
steaky medium, 3 cm silný	univerzální pánev + rošt	1 3		3	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 5-10

Telecí maso

Obraťte telecí pečeni a koleno po polovině uplynulé doby. Na konci nechte maso ještě cca 10 minut stát.

Horký vzduch = 
Grilování s cirkulujícím vzduchem = 

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon mikrovln ve wattech	Doba přípravy v minutách
telecí pečeně, cca 1 kg	zavřené nádobí, rošt	1		210-220	90 W	60-70
telecí pečeně, cca 1,5 kg	zavřené nádobí, rošt	1		200-210	90 W	70-80
telecí pečeně, cca 2 kg	zavřené nádobí, rošt	1		190-200	90 W	80-100
telecí koleno, cca 1,5 kg	zavřené nádobí, rošt	1		190-200	-	120-130

Vepřové maso

Obraťte libovou vepřovou pečeni a pečeni bez kůže po polovině uplynulé doby. Na konci nechte maso ještě cca 10 minut stát.

Položte pečeni kůží nahoru do nádobí.
Kůži nařízněte. Pečeni neobracejte.
Na konci nechte maso ještě cca 10 minut stát.

Vepřové plátky a uzenou krkovici neobracejte. Na konci nechte maso ještě cca 5 minut stát.

Obraťte steak z krkovice po ⅔ uplynulé doby.

Grilování s cirkulujícím vzduchem = 
Gril, velká plocha = 

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon mikrovln ve wattech	Doba přípravy v minutách
pečeně bez kůže, (např. krkovice), cca 750 g	zavřené nádobí, rošt	1		220-240	180 W	40-50
pečeně s kůží (např. ramínko) cca 1,5 kg	otevřené nádobí, rošt	1		180-200	-	150
pečeně s kůží (z. B. ramínko), cca 2 kg	otevřené nádobí, rošt	1		170-190	-	180
vepřový plátek, cca 500 g	zavřené nádobí, rošt	1		210-230	90 W	20-25
vepřová pečeně libová, cca 1 kg	zavřené nádobí, rošt	1		210-230	90 W	50-60
vepřová pečeně libová, cca 1,5 kg	zavřené nádobí, rošt	1		200-220	90 W	70-80
vepřová pečeně libová, cca 2 kg	zavřené nádobí, rošt	1		190-210	180 W, 10 min. + 90 W, 75-85 min.	85-95
uzená krkovice s kostí, cca 1 kg	otevřené nádobí, rošt	1			360 W	45-50
steak z krkovice 2 cm silný	univerzální pánev + rošt	1 3		2		1. strana: cca 15-20 2. strana: cca 10-15

Jehněčí maso a zvěřina

Obraťte jehněčí a zvěřinu po polovině uplynulé doby.

Grilování s cirkulujícím vzduchem = 
Horní/spodní ohřev = 

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon mikrovln ve wattech	Doba přípravy v minutách
jehněčí hřbet s kostí, cca 1 kg	otevřené nádobí, rošt	1		190-210	-	40-50
jehněčí kýta bez kosti, medium, cca 1,5 kg	zavřené nádobí, rošt	1		180-200	-	90-100
srnční hřbet s kostí, cca 1 kg	zavřené nádobí, rošt	1		210-220	-	40-50
srnční kýta bez kosti, cca 1,5 kg	zavřené nádobí, rošt	1		180-190	-	105-120
kančí pečeně, cca 1,5 kg	zavřené nádobí, rošt	1		200-220	-	100-110
jelení pečeně, cca 1,5 kg	zavřené nádobí, rošt	1		200-220	-	90-100
králík, cca 1,5 kg	zavřené nádobí, rošt	1		200-220	90 W	25-35

Další

Nechte sekanou na konci ještě 10 minut stát.
Obraťte klobásy po ⅔ uplynulé doby uplynulé doby.

Grilování s cirkulujícím vzduchem = 
Gril, velká plocha = 

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon mikrovln ve wattech	Doba přípravy v minutách
sekaná z cca 1 kg masa	otevřené nádobí, rošt	1		170-190	600 W + 180W	10 min. + 40-50 min.
klobásy na grilování, 4-6 kusů, á cca 150 g	univerzální pánev + rošt	1 3		3	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 5-10

Drůbež

Položte celé kuře, kuřecí prsa a mladou krůtu prsy dolů. Po ⅔ uplynulé doby obrátit.

Položte pularda prsy dolů.
Po ⅔ uplynulé doby obraťte a nastavte výkon mikrovln na 180 watt.

Položte půlku kuřete a díly kuřete kůží nahoru.
Neobracejte.

Obraťte kachnu a husu po ⅓ a ⅔ uplynulé doby.

Položte kachní a husí prsa kůží dolů.
Po polovině uplynulé doby obraťte.

Obraťte husí stehno po polovině uplynulé doby.
Napíchněte kůži.

Obraťte krůtí rolku po ⅔ uplynulé doby.

Položte krůtí prsa a krůtí stehno kůží dolů.
Po ⅔ uplynulé doby obraťte.

Grilování s cirkulujícím vzduchem = 
Gril, velká plocha = 
Horký vzduch = 
Horní/spodní ohřev = 

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon mikrovln ve wattech	Doba přípravy v minutách
kuře, celé, cca 1,2 kg	zavřené nádobí, rošt	1		230-250	360 W	25-35
slepice, celá	zavřené nádobí, rošt	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
kuře, půlené po 500 g	otevřené nádobí, rošt	1		180-200	360 W	30-35
díly kuřete, cca 800 g	otevřené nádobí, rošt	1		190-210	360 W	30-35
díly kuřete, cca 1,5 kg	otevřené nádobí, rošt	1		190-210	360 W	35-40
kuřecí prsa cca 500 g	otevřené nádobí, rošt	1		190-210	180 W	25-30
kachna, celá, 1,5-1,7 kg	univerzální pánev	1		170-190	180 W	60-80

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon mikrovln ve wattech	Doba přípravy v minutách
kachná prsa, celá, 2 ks á 300-400 g	rošt + univerzální pánev*	2 1		3	90 W	18-22
husa, celá, 3-3,5 kg	univerzální pánev	1		170-190	180 W	80-90
husí prsa, 2 ks á 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
krůtě, celé, cca 3 kg	univerzální pánev	1		170-180	180 W	60-70
krůtí rolka, cca 1,5 kg	zavřené nádobí, rošt	1		190-200	180 W	60-70
krůtí prsa, cca 1 kg	zavřené nádobí, rošt	1		200-210	-	80-90
krůtí stehno, cca 1,3 kg	zavřené nádobí, rošt	1		210-230	360 W	45-50

* Přidejte 50 ml vody do univerzální pánve.

Ryby

Položte celou rybu na grilování, např. pstruha, do středu na rošt.

Vařte celou, dušenou rybu v plovací pozici.

Gril, malá plocha =
Gril, velká plocha =

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon mikrovln ve wattech	Doba přípravy v minutách
ryba celá, např. pstruh cca 300 g, grilovaný	univerzální pánev + rošt*	1 3		2	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 8-12
rybí podkova, např. losos, 3 cm silný grilovaný	univerzální pánev + rošt*	1 3		3	-	1. strana: cca 10-12 2. strana: cca 8-12
ryba celá, 2-3 ks á 300 g, grilovaná	univerzální pánev + rošt*	1 3		2	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 10-15

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon mikrovln ve wattech	Doba přípravy v minutách
ryba celá cca 1 kg, dušená	zavřené nádobí, rošt	1	-	-	600 W	10-15
ryba celá cca 1,5 kg, dušená	zavřené nádobí, rošt	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
ryba celá cca 2 kg, dušená	zavřené nádobí, rošt	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
rybí filé např. losos cca 800 g, dušený	zavřené nádobí, rošt	1	-	-	600 W	9-14

* Rošt namazat předem olejem.

Tipy k pečení a grilování

V tabulce nejsou uvedeny žádné hmotnosti pečení.	Pro menší pečeně zvolte vyšší teplotu a kratší čas pro přípravu. Pro větší pečeně zvolte nižší teplotu a delší čas pro přípravu.
Jak zjistíte, že pečeně je hotová.	Použijte teploměr na maso (obdržíte ve specializovaném obchodě) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Přitiskněte lžíci k pečeni. Pokud se maso přitiskne ke lžíci, je hotové. Pokud ustoupí, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodová.	Příště zvolte větší nádobu na pečení nebo přidejte méně tekutiny.
Pečeně není hotová.	Nakrájejte pečeni. Připravte šťávu v nádobě na pečení a vložte plátky do šťávy. Dopečte maso pouze mikrovlnami.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Hodnoty v tabulkách platí pro vložení do studené trouby.

Použijte pro nákypy a gratinované pokrmy velké, mělké nádobí. V úzkých vysokých nádobách potřebuje pokrm více času a nahoře zhnědne.

Postavte nákyp v nádobí vhodném do mikrovlnné trouby na rošt.

Nechte nákypy a gratinované pokrmy dopéct ještě 5 minut ve vypnuté troubě.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Použijte pro nákypy, gratinované brambory a lasagne 4 až 5 cm vysoké zapékací formy.

Souffle dávejte do forem pro jednotlivé porce nebo do vysoké zapékací formy. Předehřejte varný prostor.

Zapékané toasty:
4 kusy vložte vedle sebe do středu univerzální pánve.
12 kusů rozprostřete rovnoměrně na univerzální pánev.

Grilování s cirkulujícím vzduchem = 
Horký vzduch = 
Horní/spodní ohřev = 
Gril, malá plocha = 
Gril, velká plocha =

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon mikrovln ve wattech	Doba přípravy v minutách
nákyp, sladký, cca 1,5 kg	zavřené nádobí, rošt	1		140-160	360 W	25-35
suflé	otevřené nádobí, rošt	1		160-180	-	40-45
souffle ve formách pro jednotlivé porce	rošt	1		200-210	-	12-17
nudlový nákyp, cca 1 kg	otevřené nádobí, rošt	1		140-160	600 W	20-30
lasaně, cca 2 kg	otevřené nádobí, rošt	2		180-200	600 W	20-30

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon mikrovln ve wattech	Doba přípravy v minutách
gratinované brambory ze syrových přísad cca 1,1 kg	otevřené nádobí, rošt	1		170-190	600 W	20-25
zapečený toast, 4 ks	univerzální pánev	2		3	-	8-13
zapečený toast, 12 ks	univerzální pánev	2		3	-	9-14

Hotové výrobky

Prosím, dodržujte pokyny výrobce na obalu.

Hodnoty v tabulkách platí pro vložení do studené trouby.

Hranolky, krokety, a zapékané brambory „Rösti“ nepokládejte přes sebe.

Obraťte rybí prsty, kuřecí kousky, nugety a zeleninové hamburgery po polovině uplynulé doby.

Šlehačkový dort vložte bez příslušenství na dno trouby, úroveň 0.

Horní/spodní ohřev = 
Horký vzduch = 
Grilování s cirkulujícím vzduchem = 

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon mikrovln ve wattech	Doba přípravy v minutách
pizza s tenkým dnem	univerzální pánev	1		210-230	-	20-25
pizza se silným dnem	univerzální pánev	2		200-220	90 W	15-25
minipizza	univerzální pánev	1		210-230	-	15-20
pizza-bageta	univerzální pánev	2		180-190	-	15-20
hranolky	univerzální pánev	1		220-230	-	20-25
krokety	univerzální pánev	1		200-220	-	25-35
plněné bramborové taštičky	univerzální pánev	2		200-220	-	25-35
houska, bageta	rošt	2		200-220	-	15-20

	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon mikrovln ve wattech	Doba přípravy v minutách
preclíky	univerzální pánev*	2		190-210	-	20-25
zapékané housky-bagety	rošt	2		140-150	-	12-15
rybí prsty	univerzální pánev	2		190-210	180 W	10-15
kuřecí kousky, nugety	univerzální pánev	2		190-210	360 W	15-20
zeleninový hamburger	univerzální pánev	2		200-220	180 W	15-25
štrůdl	univerzální pánev	2		200-220	90 W	20-25
lasagne	rošt	2		200-210	180 W	18-23
šlehačkový dort	-	0		30	-	120-150

* Vyložte univerzální pánev pečicím papírem. Pečicí papír musí vhodný pro uvedené teploty.

Mírné pečení

Mírné pečení, označované také jako pečení při nízkých teplotách, je ideální metoda pro všechny jemné kousky masa, které mají být upečeny středně nebo mají být propečeny.
Maso zůstává velmi šťavnaté a po upečení je velmi jemné. Vaše výhoda: Máte velký prostor při plánování menu, protože šetrně upečené maso se dá bez problémů udržovat teplé.

Nastavení mírného pečení

Používejte mělké nádobí, např. tác z porcelánu nebo skleněný pekáč s víkem.
Vložte zavřené nádobí na rošt do úrovně 1.

1. Zvolte mírné pečení a nastavte teplotu mezi 70 a 100°C. Předehřejte varný prostor a zároveň ohřejte nádobí.
2. Na pánvi rozpusťte rychle trochu tuku. Rychle opečte maso ze všech stran, také na okrajích a okamžitě jej vložte na předehřáté nádobí.
3. Nádobí vložte do varného prostoru a znovu spusťte start.

Pokyny:

- Používejte pouze čerstvé, nezávadné maso. Odstraňte pečlivě šlachy a okraje tuku. Tuk vyvíjí při šetrném pečení silný vlastní zápach.
- Pro mírné pečení jsou vhodné všechny křehké partie drůbeže, hovězího, vepřového, telecího a jehněčího masa. Doby pro přípravu se řídí podle velikosti kusu masa.
- Pečte maso na hodně rozpáleném tuku a dostatečně dlouho ze všech stran, i na okrajích.
- Pro kontrolu, jestli je maso hotové, použijte teploměr pro pečeně. Teplota jádra 60 °C by měla udržena minimálně 30 minut.
- Maso můžete mírně péct i v otevřeném nádobí. Doby pečení se prodlužují.
- I větší kousky masa nemusíte obracet.
- Maso můžete po mírném pečení okamžitě nakrájet. Nepotřebuje žádný čas k odpočinutí.
- Díky této speciální metodě přípravy je maso uvnitř vždy růžové. V žádném případě však není syrové nebo nedostatečně upečené.

Šetrné pečení

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

Šetrné pečení = 

	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba přípravy v minutách
Drůbež				
krůtí prsa	1		80	240-270
kachní prsa bez kůže	1		80	110-140
Hovězí maso				
hovězí pečeně (např. bok)	1		80	270-300
hovězí plátek	1		80	150-180
roastbeef	1		80	180-220
hovězí steaky, 3 cm silné	1		80	70-100
Telecí maso				
telecí pečeně	1		80	180-220
telecí plátek	1		80	80-100
Vepřové maso				
vepřová pečeně	1		80	180-210
vepřový plátek	1		80	140-170
Jehněčí maso				
jehněčí plátek	1		80	40-70

Tipy k šetrnému pečení

Touto metodou upečené maso není tak horké jako maso upečené obvyklým způsobem.	Aby upečené maso nevychladilo příliš rychle, zahřejte talíře a podávejte šťávu velmi horkou.
Chcete takto upečené maso udržet teplé.	Zapněte po šetrném pečení teplotu zpět na 70°C. Malé kousky je možné udržovat teplé až 45 minut, velké kusy až 2 hodiny.

Testovací pokrmy

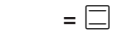
Rozmrazování v mikrovlnné troubě

Kvalita a funkce spotřebičů kombinujících funkci mikrovlnné trouby jsou testovány zkušebními instituty prostřednictvím těchto pokrmů.

Dle normy EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 a EN 60350

Pokrm	**Výkon mikrovln ve wattech, doba pečení v minutách**	**Pokyny**
ryba	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min,	Postavte pyrexovou formu průměr 22 cm na rošt, na úroveň 1. Po cca 10 minutách odstraňte rozmrazené maso.
Pečení s mikrovlnami		
Pokrm	**Výkon mikrovln ve wattech, doba pečení v minutách**	**Pokyny**
zapékané pokrmy s mlékem a vejci	360 W, 10 min + 180W, 20-25 min	Postavte pyrexovou formu na rošt, na úroveň 1.
piškot	600 W, 8-10 min	Postavte pyrexovou formu průměr 22 cm na rošt, na úroveň 1.
sekaná	600 W, 20-25 min	Postavte pyrexovou formu průměr 22 cm na rošt, na úroveň 1.

Pečení kombinované s mikrovlnami

Grilování s cirkulujícím vzduchem = 
Horní/spodní ohřev = 

Pokrm	Výkon mikrovln ve wattech, doba pečení v minutách	Druh ohřevu	Teplota °C	Pokyny
gratinované brambory	600 W, 20-25 min		170-190	Postavte pyrexovou formu průměr 22 cm na rošt, na úroveň 1.
moučníky	180 W, 15-20 min		180-200	Postavte pyrexovou formu průměr 22 cm na rošt, na úroveň 1.
kuře*	360 W, 30-35 min		200-220	Po 15 minutách obraťte.

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

Pečení

Hodnota v tabulkách platí pro vložení do studené trouby.

Zakrytý jablkový koláč:
Tmavé formy na dort postavte šikmo vedle sebe.

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

	Nádobí a pokyny	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba přípravy v minutách
stříkané pečivo	univerzální pánev	2		160-180	20-30
	univerzální pánev	2		150-170	20-30
	univerzální pánev* + emailový plech na pečení**	1 3		140-150	30-40
drobné pečivo	univerzální pánev	2		160-180	25-35
	univerzální pánev	2		140-160	25-35
drobné pečivo	univerzální pánev* + emailový plech na pečení**	1 3		160-180	35-45
piškotové těsto	dortová forma na rošt	1		160-170	30-40
kynuté koláče na plech	univerzální pánev	2		170-190	45-55
	univerzální pánev* + emailový plech na pečení**	1 3		160-180	50-60

	Nádobí a pokyny	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba přípravy v minutách
zakrytý jablkový koláč	2 dortové formy průměr 20 cm na rošt	2		170-190	70-90

* Zasuňte při pečení do dvou úrovní emailový plech na pečení vždy nad univerzální pánev.
** Emailový plech na pečení obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializovaném obchodě.

Grilování Gril, velká plocha =

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba přípravy v minutách
zhnědnutí toastů*	rošt	3		3	1-2
beefburger (hamburger s frikadelou) 12 kusů**	rošt a univerzální pánev	3 1		3	30

* 5 minut předehřát,
** Po polovině uplynulé doby obrátit.

Akrylamid v potravinách

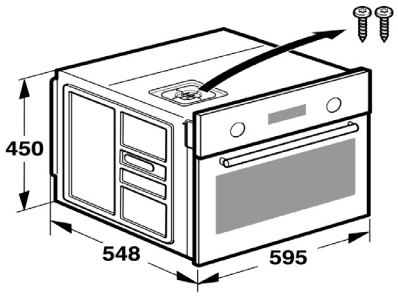
Kterých jídel se to týká? Akrylamid vzniká především v obilných a bramborových produktech, které jsou ohřívány na vysokou teplotu, např. bramborové chipsy, hranolky, toasty, housky, chléb, jemné pečivo (keksy, perník, pečivo spekulatius).

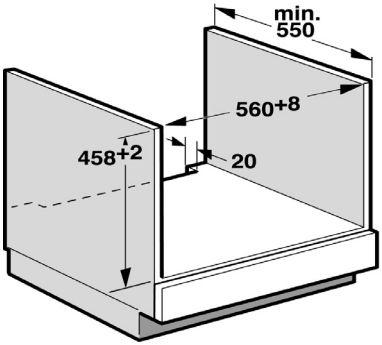
	Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu
Všeobecně	Používejte co nejkratší doby pečení. Pokrmy péct pouze do zlatova, ne do hněda. Velké a silné pečené kousky pokrmu obsahují méně akrylamidu.
Pečení	Používejte spodní/horní ohřev max 200 °C, s 3D horkým vzduchem max 180 °C.
placky	Používejte spodní/horní ohřev max 190 °C, s 3D horkým vzduchem nebo horkým vzduchem max 170 °C. Vajíčka nebo žloutek snižují tvorbu akrylamidu.
hranolky do trouby	Rozprostřete je rovnoměrně a v jedné vrstvě na plech, minimálně 400 g na plech, aby se hranolky nevysušily.

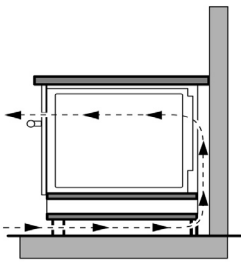
Montážní návod

HBC 86K753

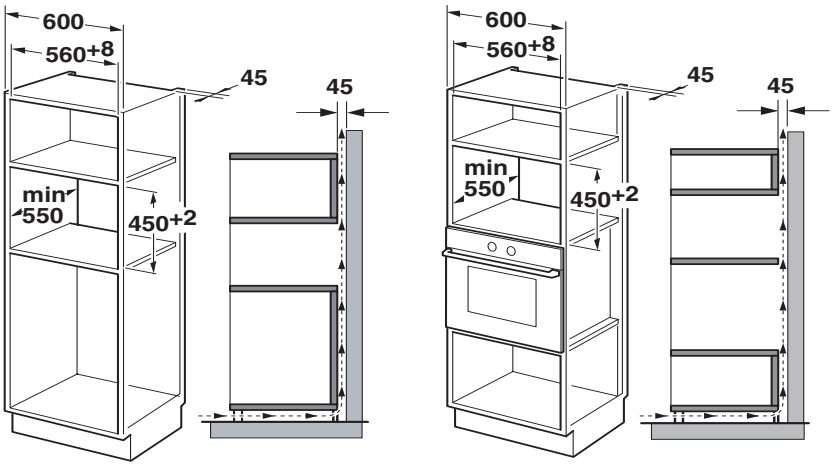
1



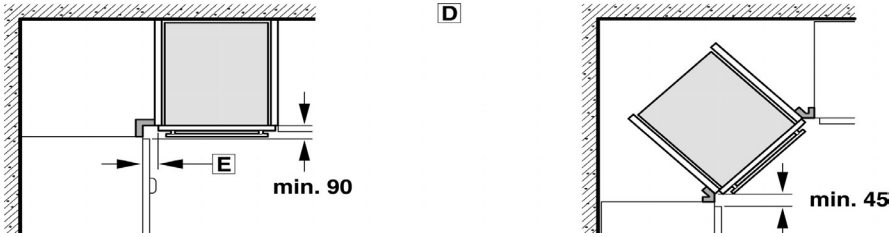




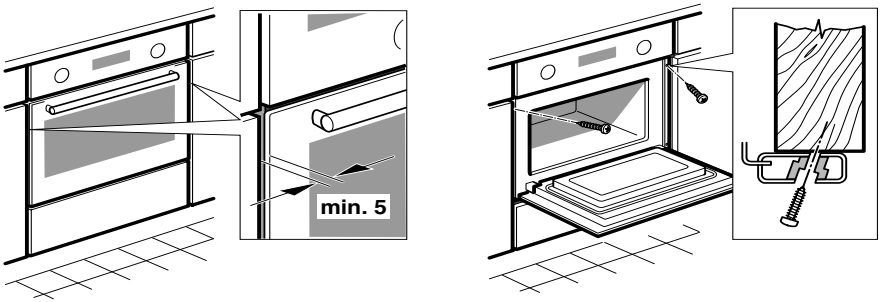
2


600
560+8
45
45
min
550
450+2
600
560+8
45
45
min
550
450+2

3


E
min. 90
D
min. 45

4


min. 5

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 zajištěna.

Vestavný nábytek

Vestavná skříň nesmí mít za spotřebičem zadní stěnu. Mezi stěnou a dnem skříně, resp. zadní stěnou skříně, která se nachází nad ní, musí být dodržena mezera min. 45 mm.
Vestavná skříň musí mít na přední straně větrací otvor o velikosti 50 cm2.
U přestavovaného nábytku bez větracích výřezů musí být v zadní části bočních stěn otvor o velikosti 200 cm2. Z toho důvodu vyřežte krycí lišty soklu nebo přimontujte větrací mřížku.
Větrací kanály a nasávací otvory nesmí být zakryté.
Jen při odborné montáži odpovídající tomuto montážnímu návodu je zaručená bezpečnost při používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou ručí montážní firma.
Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 ºC, hraničící přední stěny nábytku minimálně až do 70 ºC.
Všechny výřezové práce na nábytku a pracovní desce proveďte před nasazením spotřebičů. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna.

Spotřebič pod pracovní deskou - Obrázek 1

Snížený podhled nábytkového korpusu vyžaduje větrací výřez viz obrázek 1.
Při montáži spotřebiče pod varný panel věnujte pozornost montážnímu návodu k varnému panelu.

Spotřebič ve vysoké skříňce - Obrázek 2

Přístroj může být namontován pouze nad vzduchem chlazenou pečicí troubou od stejného výrobce.
Montáž nad chladicí jednotkou je možná.

Rohová vestavba - obrázek 3

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

Připevnění vestavného spotřebiče - obrázek 4

Spotřebič zcela zasuňte a vystřeïte.
- Neohýbejte připojovací kabel.
- Spotřebič připevněte šrouby (4 x 25)
- Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem nesmí být zakryta přídavnými 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 průkazním dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.
Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.
Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

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

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

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

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

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

Návod na obsluhu

HBC 86K753

BM-316-01

Obsah

Bezpečnostné pokyny 5
Pred inštaláciou 5
Pokyny pre Vašu bezpečnosť 5
Pokyny k mikrovlnnej rúre 7
Príčiny porúch 10

Váš nový spotrebič 11
Ovládacie pole 11
Tlačidlá 12
Otočný volič 13
Displej 13
Kontrola teploty 14
Varný priestor 14
Príslušenstvo 15

Pred prvým použitím 17
Prvé nastavenie 18
Zahriatie varného priestoru 19
Vyčistite dopredu príslušenstvo 19

Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie 20

Nastavenie rúry na pečenie 20
Druhy ohrevu 21
Nastavenie druhu ohrevu a teploty 22
Odporúčania pre nastavenie 24
Nastavenie rýchleho ohrevu 25
Upozornenie k riadu 26

Mikrovlnná rúra 26
Výkon mikrovĺn 27
Nastavenie mikrovĺn 28

Mikrokombi 29
Mikrokombi šetrný 29
Mikrokombi intenzívny 29
Nastavenie mikrokombi 30
Nastavenie kombinácie 31

Kombinácia 31

Obsah

Po sebe nasledujúce režimy 33
Nastavenie funkcie po sebe nasledujúce režimy 34

Automatické programy 35
Voľba programu 35
Individuálne prispôsobenie výsledku varenia 37
Rozmrazovanie a varenie pomocou automatických programov 37

Časové funkcie 47
Nastavenie budíka 48
Nastavenie času prípravy 48
Posunutie času ukončenia 50
Nastavenie času 52
Uloženie programov do pamäte 53
Spustenie pamäte 53

Pamäť 53

Nastavenie šábes 54

Zmena základných nastavení 55

Detská poistka 55
Zmena základných nastavení 57

Automatické odpojenie 59

Údržba a čistenie 59
Čistiace prostriedky 61
Čistenie skleneného krytu 62
Čistenie skiel na dvierkach 64
Tabuľka s poruchami 67

Porucha, čo robiť? 67
Výmena osvetlenia rúry 69
Výmena tesnenia dvierok 70

Obsah

Zákaznícka služba 71
Šetrenie energiou 72
Ekologická likvidácia 72

Tipy pre šetrenie energiou a ochranu životného prostredia 72
Rozmrazování, ohřívání a vaření s mikrovlnami 73

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu 73
Tipy k mikrovlnnej rúre 79
Múčniky a pečivo 80
Tipy pre pečenie 84
Pečenie a grilovanie 85
Tipy pre pečenie a grilovanie 92
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty 93

Mierne pečenie 95
Nastavenie mierneho pečenia 96
Tipy pre mierne pečenie 98

Testovacie pokrmy 98

Akrylamid v potravinách 100

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 59 dB (A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1pW.

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

⚠ Bezpečnostné pokyny

Prečítajte si, prosím, pozorne tento návod na obsluhu. Len potom môžete váš spotrebič používať bezpečne a správne.

Uschovajte si dobre návod na použitie a inštaláciu. Ak budete spotrebič odovzdávať ďalej, priložte aj návody.

Pred inštaláciou

Škody vzniknuté pri doprave

Skontrolujte spotrebič po vybalení. V prípade škody vzniknutej pri doprave nesmiete spotrebič zapojiť.

Elektrické zapojenie

Iba koncesovaný odborník smie spotrebič pripojiť. V prípade porúch vzniknutých nesprávnym pripojením nemáte žiadny nárok na uplatnenie záruky.

Inštalácia a pripojenie

Rešpektujte, prosím, špeciálny návod na montáž.

Pokyny pre Vašu bezpečnosť

Tento prístroj je určený iba na domáce použitie. Používajte prístroj výlučne na prípravu potravín, ktoré sú vhodné na spotrebu.

Dospelí a deti nesmú prístroj obsluhovať bez dozoru,

- ak toho nie sú schopní fyzicky alebo duševne alebo
- im chýba znalosť a skúsenosť

Nikdy nenechávajte deti hrať sa so spotrebičom.

Horúci varný priestor

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy sa nedotýkajte horúceho povrchu prístrojov pre ohrev a kuchynských spotrebičov. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných povrchov varného priestoru a ohrievacích prvkov. Dvierka varného priestoru otvárajte opatrne. Je možné, že z nich unikne horúca para. Zásadne držte deti mimo dosahu.

Nebezpečenstvo požiaru!
Nikdy neuchovávajte vo varnom priestore horľavé predmety.

Nikdy neotvárajte dvierka varného priestoru, ak zo spotrebiča uniká dym. Vypnite spotrebič. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky popr. vypnite poistku v poistkovej skrini.

Nebezpečenstvo skratu!
Nikdy neprivrite kábel elektrospotrebiča v horúcich dvierkach varného priestoru. Izolácia kábla sa môže roztaviť.

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy nepripravujte jedlá s veľkým množstvom vysokopercentných alkoholických nápojov. Alkoholické výpary môžu zapáliť varný priestor. Používajte iba malé množstvo vysokopercentných nápojov a otvárajte dvierka varného priestoru opatrne.

Horúce príslušenstvo

Nebezpečenstvo popálenia!
Horúce príslušenstvo nevyberajte zo spotrebiča nikdy bez kuchynských rukavíc.

Poškodené dvierka varného priestoru alebo poškodené tesnenie dvierok

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!
Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak sú dvierka varného priestoru alebo tesnenie dvierok poškodené. Môže vychádzať mikrovlnná energia. Používajte spotrebič, až keď je opravený.

Zhrdzavený povrch

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!
Pri nesprávnom čistení môže povrch spotrebiča časom zhrdzavieť. Môže vychádzať mikrovlnná energia. Čistite spotrebič pravidelne.

Otvorený kryt

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

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!
Nikdy neodstraňujte kryt. Chráni pred výstupom mikrovlnnej energie.

Horúce alebo vlhké prostredie

Nebezpečenstvo skratu!
Nikdy nevystavujte spotrebič veľkému teplu a vlhkosti.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Iba nami vyškolený technik zákazníckej služby smie vykonávať opravy a vymieňať poškodené vedenia.

Ak je spotrebič chybný, vypnúť poistku v poistkovej skrini popr. vytiahnuť zástrčku zo zásuvky. Volať zákaznícku službu.

Pokyny k mikrovlnnej rúre

Príprava potravín

Nebezpečenstvo požiaru!
Používajte mikrovlnnú rúru iba na prípravu potravín, ktoré sú vhodné na spotrebu. Iné použitia môžu byť nebezpečné a môžu spôsobiť škodu.
Napríklad zahriate papuče, vankúše so zrnami alebo obilím sa môžu vznietiť ešte po niekoľkých hodinách.

Riad

Nebezpečenstvo poranenia!
Riad z porcelánu a keramiky môže mať v držadlách a v vekách malé otvory. Za týmito otvormi sa skrýva dutina. Vlhkosť v dutine môže spôsobiť puknutie riadu.

Nikdy nepoužívajte riad, ktorý je pre mikrovlnné rúry nevhodný.

Nebezpečenstvo popálenia!
Horúce jedlá môžu zahriať riad.
Riad a príslušenstvo vyberajte z varného priestoru vždy pomocou kuchynskej rukavice.

Výkon a čas pri mikrovlnnej rúre

Nebezpečenstvo požiaru!
Nikdy nenastavujte príliš vysoký výkon alebo dlhý čas. Potraviny sa môžu zahriať a poškodiť spotrebič. Riaďte sa podľa údajov v tomto návode na použitie.

Obaly

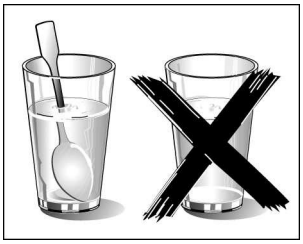
Nebezpečenstvo požiaru!
Neohrievajte nikdy jedlá v obaloch udržujúcich teplotu.

Nikdy neohrievajte potraviny v nádobách z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov bez dohľadu.

Nebezpečenstvo popálenia!
Pri vzduchotesne uzatvorených potravinách môže obal prasknúť. Dodržiavajte údaje na obale.

Nápoje

Nebezpečenstvo oparenia!
Pri zahriatí tekutín môže dôjsť k vzniku utajeného varu. To znamená, že bod varu je dosiahnutý bez toho, aby došlo k typickému unikaniu bublín pary. Už pri miernom otrase nádoby môže táto horúca tekutina náhle prudko prekypieť a vystrieknuť.
Pri ohreve tekutiny dávajte do nádoby vždy lyžicu. Zabránite tak vzniku utajeného varu.



Nebezpečenstvo explózie!
Nikdy nezahrievajte nápoje v pevne uzatvorených nádobách.

Nikdy príliš nezahrievajte alkoholické nápoje.

Pokrmy pre deti

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy neohrievajte pokrmy pre deti v uzatvorených nádobách. Odstráňte vždy veko alebo cumlík.
Po ohriatí dobre premiešať alebo pretrepať.
Takto sa teplo rovnomerne rozloží.
Skontrolujte teplotu skôr, než dáte pokrm dieťaťu.

Potraviny so šupkou alebo škrupinou

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy nevariť vajíčka v škrupine. Nikdy neohrievať vajcia varené natvrdo. Môžu puknúť.
To platí taktiež pre kôrovce. Pri pokrmoch ako sádzané vajcia (volské oká) alebo vajcia „do skla“ dopredu napichnúť žĺtok.

Pri potravinách s pevnou šupkou ako napr. jablká, rajské jablká alebo klobásy, môže šupka prasknúť. Pred ohrevom šupku prepichnite.

Sušenie potravín

Nebezpečenstvo požiaru!
Nikdy nesušte potraviny v mikrovlnnej rúre.

Potraviny s malým obsahom vody

Nebezpečenstvo požiaru!
Nikdy nerozmrazujte alebo neohrievajte potraviny s malým obsahom vody, ako je napr. chlieb, na príliš vysoký výkon a príliš dlhý čas.

Stolový olej

Nebezpečenstvo požiaru!
Vyslovene stolový olej neohrievajte nikdy v mikrovlnnej rúre.

Príčiny porúch

Plech na pečenie, alobal alebo riad na dne varného priestoru

Neklaďte na dno varného priestoru žiadny plech na pečenie alebo riad. Nevystielajte dno varného priestoru alobalom.
Dochádza k hromadeniu tepla. Časy pečenia potom nesúhlasia a môže sa poškodiť email.

Hliníkové misy

V spotrebiči nepoužívajte žiadne hliníkové misy. Spotrebič sa poškodí vzniknutým iskrením.

Voda v horúcom varnom priestore

Nikdy nenalievajte vodu do horúceho varného priestoru. Vznikne vodná para. Zmenou teploty by mohlo dôjsť k poškodeniu emailu.

Vlhké potraviny

Neuchovávajte príliš dlho v uzatvorenom priestore pre ohrev žiadne vlhké potraviny. Dôjde tak k poškodeniu emailu.

Neskladujte v spotrebiči žiadne jedlá. Môže to viesť ku korózii.

Ovocná šťava

Univerzálne panvice nepokrývajte príliš veľkým množstvom veľmi šťavnatých ovocných koláčov. Ovocná šťava, ktorá z univerzálnej panvice stečie, necháva škvrny, ktoré nie je možné odstrániť.

Vychladnutie otvorených dvierok varného priestoru

Varný priestor nechávajte vychladnúť iba uzatvorený. Nič neprivierajte v dvierkach.
Aj keď zostane na dvierkach iba malá škára, môže dôjsť časom k poškodeniu susedných plôch nábytku.

Silno znečistené tesnenie

Ak je tesnenie silno znečistené, nie je možné správne zatvoriť dvierka spotrebiča pri prevádzke. Susedné plochy nábytku môžu byť poškodené. Tesnenie udržiavať v čistom stave.

Dvierka spotrebiča ako dosadacia alebo odkladacia plocha

Neodkladajte nič na otvorené dvierka spotrebiča. Neodkladajte na dvierka spotrebiča žiadny riad alebo príslušenstvo.

Transport spotrebiča

Spotrebič nedržte a nenoste za držadlo dvierok. Držadlo dvierok neudrží hmotnosť spotrebiča a môže sa ulomiť.

Chod mikrovlnnej rúry bez potravín

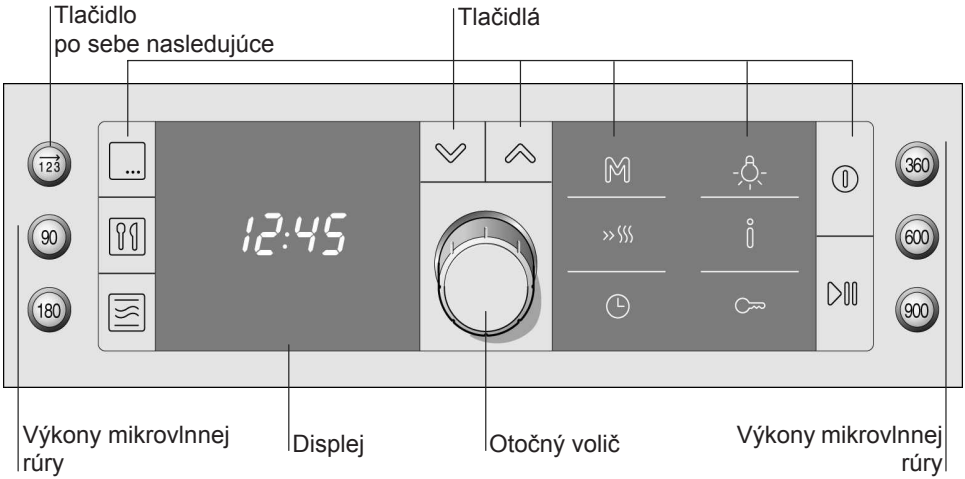
Zapínajte mikrovlnnú rúru iba s potravinami vo varnom priestore. Bez potravín môže dôjsť k preťaženiu spotrebiča. Výnimkou je krátky test riadu pozri „Pokyny pre riad“.

Váš nový spotrebič

Tu sa oboznámite so svojím spotrebičom. Vysvetlíme Vám funkciu ovládacieho poľa a jednotlivých ovládacích prvkov. Získate informácie k varnému priestoru a k príslušenstvu.

Ovládacie pole

Tu vidíte ovládacie pole v prehľade.
Podľa typu spotrebiča sú možné určité odchýlky v detailoch.



Tlačidlá

Pod jednotlivými tlačidlami ležia senzory. Nemusíte príliš tlačiť. Dotknite sa iba príslušného symbolu.

Výnimka: Tlačidlo po sebe nasledujúce režimy a tlačidlá pre výkony mikrovlnnej rúry sú normálne tlačidlá.

Tlačidlá

Symbol	Funkcia tlačidla
123	zvoliť po sebe nasledujúce režimy
90	zvoliť výkon mikrovlnnej rúry 90 watt
180	zvoliť výkon mikrovlnnej rúry 180 watt
360	zvoliť výkon mikrovlnnej rúry 360 watt
600	zvoliť výkon mikrovlnnej rúry 600 watt
900	zvoliť výkon mikrovlnnej rúry 900 watt
	zvoliť druhy ohrevu
	zvoliť automatický program
	zvoliť mikrokombi
	na displeji ísť o riadok nižšie
	na displeji ísť o riadok vyššie
M	zvoliť funkciu pamäť
	zapnúť rýchly ohrev
	otvoriť a zatvoriť menu časovej funkcie
	zapnúť a vypnúť osvetlenie rúry na pečenie
i	krátko stlačiť = dopyt na informácie dlho stlačiť = otvoriť a zatvoriť menu základné nastavenie
	aktivovať/deaktivovať detskú poistku
	zapnúť a vypnúť rúru na pečenie
	krátko stlačiť = spustiť/zastaviť chod dlho stlačiť = prerušiť chod

Otočný volič

Otočným voličom môžete meniť všetky navrhované a nastavované hodnoty.

Otočný volič je zápustný. Pre zapustenie a vysunutie na otočný volič zatlačte.

Displej

Displej je rozdelený do rôznych oblastí:

- nápis, zobrazí sa iba pred štartom
- oblasť nastavenia
- stavový riadok, objaví sa po štarte

Nápis

V prvom riadku sa zobrazia zvolené funkcie, napr. druh ohrevu, programy, časové funkcie atď.
Vpravo vedľa ukazujú šípky, akým smerom môžete tlačidlami ⌄ a ⌃ navigovať. Po štarte sa nápis zatemní.

Oblasť nastavenia

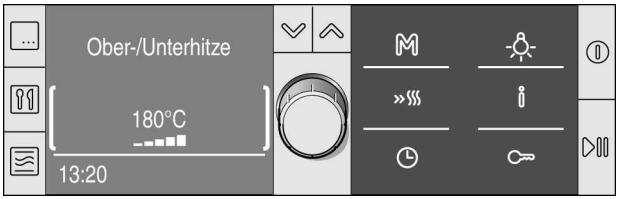
V oblasti nastavenia sa zobrazia navrhované hodnoty, ktoré môžete meniť.
Navigačnými tlačidlami ⌄ a ⌃ prechádzate z riadku na riadok. Riadok, v ktorom sa práve nachádzate, je označený vľavo a vpravo zátvorkami. Hodnotu v zátvorkách môžete zmeniť pomocou otočného voliča.

Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza pod displejom.
Zobrazí sa po štarte a ukazuje aktuálny čas, odpočítavajúce sa časové funkcie alebo nastavenú detskú poistku.
Pred štartom dostanete, ak je to potrebné, krátke texty s pokynmi pre nastavenie.

Kontrola teploty

Stĺpce kontroly teploty ukazujú fázu ohrievania alebo zvyškové teplo vo varnom priestore.



Fáza ohrievania

Po štarte sa zobrazí vedľa nastavenej teploty päť stĺpcov. Nastavená teplota je dosiahnutá, ak je naplnený posledný stĺpec.

Ak ste nastavili stupeň pre grilovanie alebo mikrovlny, stĺpce sa nezobrazia.

Počas ohrievania môžete pomocou tlačidla ⓘ zistiť aktuálnu teplotu ohrevu.
Termickou zotrvačnosťou sa môže zobrazená teplota mierne líšiť od skutočnej teploty vo varnom priestore.

Zvyškové teplo

Po vypnutí ukazuje kontrola teploty zvyškové teplo vo varnom priestore.
Ak sú stĺpce naplnené, má varný priestor teplotu cca 300 °C. Ukazovateľ zmizne, ak teplota klesne na cca 60 °C.

Varný priestor

Váš spotrebič má chladiaci ventilátor.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa v prípade potreby zapne a vypne. Teplý vzduch uniká cez dvierka.
Pozor! Nezakrývať vetracie štrbiny.
Rúra sa inak prehreje.

Po ukončení chodu chladiaci ventilátor ešte určitý čas dobieha.

Osvetlenie vnútorného priestoru rúry

Počas chodu svieti vo varnom priestore svetlo.

Keď otvoríte dvierka rúry, svetlo sa rozsvieti.

Tlačidlom ☼ môžete svetlo vypnúť alebo zapnúť.

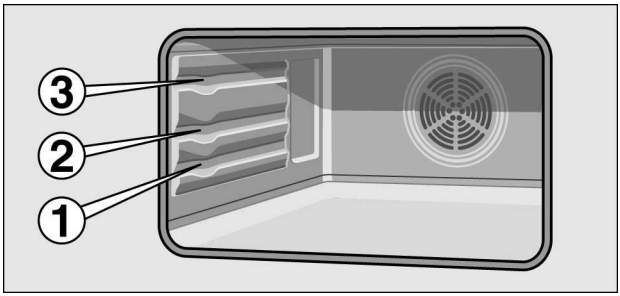
Upozornenie:

Pri režime mikrovĺn zostáva spotrebič studený.
Napriek tomu sa zapína chladiaci ventilátor. Môže bežať, aj keď je už režim mikrovĺn ukončený.

Na okienku dvierok, vnútorných stenách a na dne sa môže vyskytovať kondenzovaná voda. To je normálne, funkcia mikrovlnnej rúry tým nie je nijak ovplyvnená. Po varení kondenzovanú vodu zotrite.

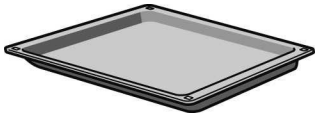
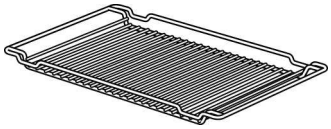
Príslušenstvo

Príslušenstvo je možné zasunúť do rúry do 3 rôznych úrovní.



Ak sa príslušenstvo zahreje, môže sa zdeformovať.
Ihneď ako sa ochladí, zmizne deformácia a nemá žiadny vplyv na funkciu.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckej službe alebo v špecializovanom obchode.
Uveďte, prosím, číslo HEZ/HMZ.

	**Univerzálna panvica HEZ862000** Pre veľké pečené mäsá, suché a šťavnaté múčniky, nákypy a gratinované pokrmy. Slúži taktiež ako ochrana pred pošpinením, ak grilujete mäso priamo na rošte. V tomto prípade zasuňte univerzálnu panvicu do úrovne 1. Univerzálnu panvicu zasunúť skosením smerom k dvierkam rúry na pečenie.
	**Rošt** Pre riad, formy na koláče, pečené a grilované pokrmy. Rošt môže byť použitý zo zakrivením smerom hore ⁀ alebo smerom dole ‿.

Zvláštne príslušenstvo	Zvláštne príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckej službe alebo v špecializovanom obchode. Rozsiahlu ponuku k vašej rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť a možnosti online objednania zvláštneho príslušenstva sú rôzne v rôznych štátoch. Prosím, pozrite sa do predajných dokumentov
HEZ861000 Smaltovaný plech na	Pre múčniky a placky Pečicí plech zasunout na doraz úkosem směrem k Plech na pečenie zasunúť na doraz skosením smerom k dvierkam rúry na pečenie.
HEZ863000 Sklenená panvica	Pre veľké pečené mäsá, šťavnaté múčniky, nákypy a gratinované pokrmy. Slúži ako ochrana pred pošpinením, ak grilujete mäso priamo na rošte. V tomto prípade zasuňte sklenenú panvicu do úrovne 1. Sklenenú panvicu je možné použiť taktiež ako plochu pri režime mikrovĺn.
HMZ21GB Sklenený pekáč	Pre dusené jedlá a nákypy, ktoré pripravujete v rúre na pečenie. Je obzvlášť vhodný pre automatické programy.

Produkty zákazníckej služby	Pre vaše domáce spotrebiče môžete v zákazníckej službe, v špecializovanom obchode alebo cez internet dokúpiť v e-shope pre jednotlivé krajiny príslušné čistiace prostriedky alebo iné príslušenstvo. V tomto prípade uveďte vaše číslo výrobku.
Utierky pre povrchy z nerezovej ocele č. výrobku 311134	Znižuje usadzovanie nečistôt. Pomocou impregnácie špeciálnym olejom sú povrchy antikorových spotrebičov optimálne čistené.
Čistič na gril pre rúry na pečenie – gél č. výrobku 463582	Na čistenie varného priestoru. Gél je bez zápachu.
Utierka z mikrovlákna s plastovou štruktúrou č. výrobku. 460770	Vhodné obzvlášť na čistenie citlivých povrchov, ako je napr. sklo, sklokeramika, antikorová oceľ alebo hliník. Utierka z mikrovlákna odstraňuje v jednom kroku vodné a tukové nečistoty.
Poistka dvierok č. výrobku. 612594	Aby deti nemohli dvierka rúry na pečenie otvoriť. Poistka sa skrutkuje rôznym spôsobom podľa dvierok spotrebiča. Dodržujte pokyny v dokumente, ktorý je k poistke priložený.

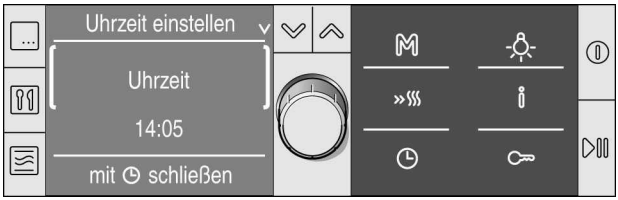
Pred prvým použitím

V tejto kapitole nájdete všetko, čo musíte urobiť, než budete prvýkrát variť.

- Nastavte čas.
- Zmeňte v prípade potreby jayzyk pre zobrazenie textov.
- Zohrejte varný priestor.
- Vyčistite príslušenstvo.
- Prečítajte si bezpečnostné pokyny na začiatku návodu na použitie. Sú veľmi dôležité.

Prvé nastavenie

Po tom, čo ste pripojili váš nový spotrebič, zobrazí sa na displeji v najvyššom riadku nápis „nastaviť čas“. Nastavte čas a v prípade potreby zmeňte jazyk pre zobrazované texty. Prednastavená je nemčina.



Nastaviť čas a zmeniť jazyk

1. Tlačidlom prejdite na prednastavený čas.
2. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
3. Tlačidlom prejdite hore.
   Zátvorka sa nachádza vpravo a vľavo vedľa „Uhrzeit“.
4. Otočným voličom prejdite na „Sprache wählen“.
5. Stlačte tlačidlo .
   Zátvorka sa nachádza vpravo a vľavo vedľa „nemecky“.
6. Otočným tlačidlom nastavte požadovaný jazyk.
   Je možných 30 rôzných jazykov.
7. Stlačte tlačidlo .
   Čas a jazyk sú nastavené. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Jazyk môžete kedykoľvek zmeniť. Viď kapitola „Základné nastavenia“.

Zahriatie varného priestoru

Pre odstránenie zápachu nového spotrebiča zahrejte prázdny uzatvorený varný priestor.

Dajte pozor na to, aby sa vo varnom priestore nenachádzali žiadne zvyšky obalov, napr. guľôčky polystyrénu.

Vetrajte kuchyňu, pokým sa rúra na pečenie zahrieva.

Zahrejte varný priestor pomocou tlačidla horný ohrev/ spodný ohrev a 240 °C.

1. Stlačte tlačidlo ⏻.
   Zobrazí sa vstupný displej s popisom tlačidiel.
2. Hneď potom stlačte tlačidlo ⊡.
   V najvyššom riadku je nápis „druhy ohrevu“.
   V oblasti nastavenia sú navrhnuté 3D horúci vzduch a 160 °C. Zátvorky sú vpravo a vľavo vedľa druhu ohrevu.
3. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu na horný ohrev spodný ohrev.
4. Tlačidlom ⩔ prejdite na teplotu.
   Zátvorky sú teraz vľavo a vpravo vedľa teploty.
5. Otočným voličom nastavte 240 °C.
6. Stlačte tlačidlo ⏵⏸.
   Chod je spustený. Nápis druhy ohrevu sa zatmaví.
   Dole na displeji sa objaví stavový riadok s časom.
7. Po 60 minutách vypnite rúru na pečenie tlačidlom ⏻.
   Stĺpce kontroly teploty ukazujú zvyškové teplo vo varnom priestore.

Vyčistite dopredu príslušenstvo

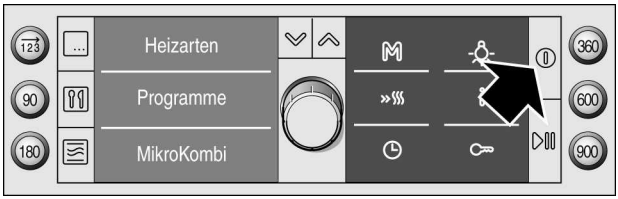
Skôr než použijete príslušenstvo, vyčistite ho dôkladne liehom a utierkou.

Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie

Tlačidlom ⏻ spotrebič zapnete a vypnete.

Zapnutie

Stlačte tlačidlo ⏻.
Objaví sa vstupný displej s popisom tlačidiel.



Zvolte požadovanú funkciu:
Tlačidlo 90, 180, 360, 600 alebo 900 W = mikrovlny
Tlačidlo ▭ = druhy ohrevu
Tlačidlo ▯▯ = programy
Tlačidlo ≋ = mikrokombi
Tlačidlo 123 = po sebe nasledujúce režimy
Tlačidlo M = uložené nastavenia v pamäti

Ak ste nezvolili v najbližších sekundách žiadny druhy režimu, zobrazí sa nápis „zvoliť funkciu“.

Spôsob nastavenia si prečítajte podrobne v nasledujúcich kapitolách.

Vypnutie

Stlačte tlačidlo ⏻.
Rúra na pečenie sa vypne.

Nastavenie rúry na pečenie

V tejto kapitole si môžete prečítať

- aké druhy ohrevu máte pri Vašej rúre k dispozícii
- ako nastaviť druh ohrevu a teplotu
- ako si zvoliť jedlo z nastavených odoporúčaní
- a ako nastaviť rýchloohrev.

Druhy ohrevu

Vaša rúra na pečenie má k dispozícii veľký počet druhov ohrevov.
Pre každé jedlo môžete zvoliť optimálny spôsob prípravy.

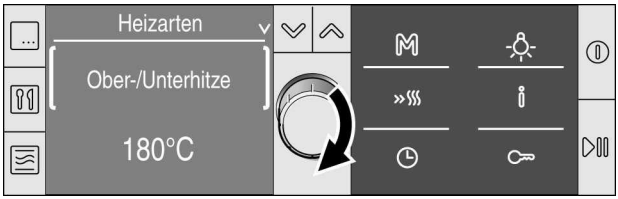
Druhy ohrevu a teplotné rozmedzie	Použitie
3D horúci vzduch 30 – 250 °C	pre pečenie múčnikov a drobného pečiva na dvoch úrovniach
horúci vzduch 30 – 250 °C	pre pečenie múčnikov vo formách na jednej úrovni
horný/spodný ohrev 30-300 °C	pre pečenie na jednej úrovni, obzvlášť vhodné pre múčniky s vlhkým povrchom (napr. tvarohový koláč) alebo pre koláče na plechu
intenzívny ohrev 100-300 °C	pre jedlá s chrumkavým dnom (napr. slané koláče z krehkého cesta), ohrev prichádza zhora a obzvlášť silno zospodu
spodný ohrev 30-200 °C	pre jedlá a pečivo, ktoré majú byť na spodnej strane prepečenejšie a majú dostať kôrku, ku koncu času pečenia pridajte krátko na spodnom ohreve
cirkulačný gril 100-250 °C	pre hydinu a väčšie kusy mäsa
gril, veľká plocha slabo (1), stredne (2), silno (3)	pre grilovanie steakov, klobás, hrianok a rýb vo veľkom množstve
gril, malá plocha slabo (1), stredne (2), silno (3)	pre grilovanie steakov, klobás, hrianok a rýb v malom množstve
šetrné pečenie 70-100 °C	pre jemné kusy mäsa, ktoré majú byť medium/ružové alebo prepečené
predhriatie 30-70 °C	pre predhriatie porcelánového riadu
udržovanie teploty 60-100 °C	pre udržovanie jedál teplých

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

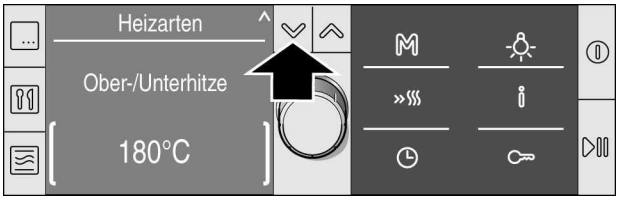
Príklad na obrázku: Nastavenie horného/spodného ohrevu, 200 °C

1. Stlačte tlačidlo [...].
Na displeji je navrhnuté 3D horúci vzduch, 160 °C..
Toto nastavenie môžete okamžite spustiť tlačidlom ▷II.
Pokiaľ chcete nastaviť iný druh ohrevu a inú teplotu, postupujte následovne:

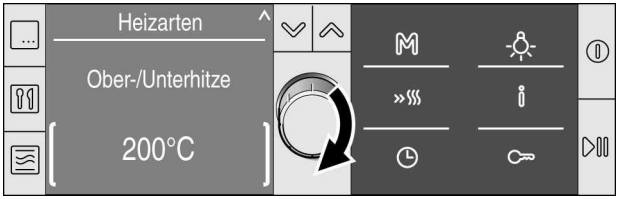
2. Otočným voličom nastavte požadovaný druh ohrevu.



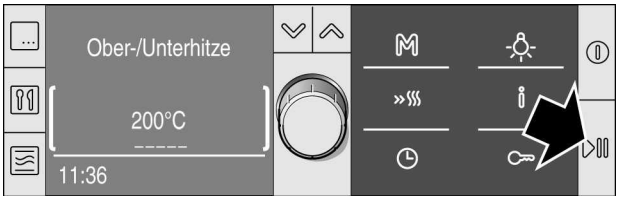
3. Tlačidlom ⌄ prejdite k teplote.
Zátvorky sa nachádzajú vľavo a vpravo vedľa navrhovanej teploty.



4. Otočným voličom nastavte požadovanú teplotu.



5. Stlačte tlačidlo ▷II.



Spustí sa štart.

6. Keď je jedlo hotové, vypnite rúru na pečenie tlačidlom alebo znovu zvoľte režim a nastavenie.

Tipy pre nastavenie

Otvorenie dvierok rúry počas pečenia

Chod sa zastaví. Rúra na pečenie je v stave „pauza“. Symbol ▷II v stavovom riadku bliká. Zavrite dvierka a znovu stlačte tlačidlo ▷II.
Chod beží ďalej.

Zastavenie chodu

Krátko stlačte tlačidlo ▷II. Rúra na pečenie je v stave „pauza“. Symbol ▷II v stavovom riadku bliká.
Znovu stlačte tlačidlo ▷II. Chod beží ďalej.

Zmena teploty a stupňa grilovania

Zmena teploty a stupňa grilovania je kedykoľvek možná. Otočným voličom zmeňte teplotu a stupeň grilovania.

Prerušenie chodu

Držte tlačidlo ▷II stlačené, pokiaľ sa neobjaví „zvoliť funkciu“. Teraz môžete všetko znovu nastaviť.

Dopyt na informácie

Stlačte krátko tlačidlo i. Pre každú informáciu stlačte znovu tlačidlo i.
Pred štartom dostanete informácie k druhom ohrevu, úrovniam zasunutia a príslušenstvu. Po štarte sa môžete opýtať na teplotu ohrievania vo varnom priestore.

Nastaviť časy prípravy

Viď kapitola „Časové funkcie“, nastavenie trvania.

Odsunutie času ukončenia

Viď kapitola Časové „funkcie“, nastavenia ukončenia.

Odporúčania pre nastavenie

Ak zvolíte jedlo z odporúčaní pre nastavenie, sú optimálne hodnoty nastavenia už prednastavené.
Môžete si vybrať medzi mnohými rôznymi kategóriami. Nájdete tu od múčnikov, chleba, hydiny, mäsa a zveriny až po nákypy a hotové výrobky veľký počet jedál s našimi odporúčaniami pre nastavenie.
Teplotu a trvanie môžete zmeniť. Druh ohrevu je daný pevne.

Cez niekoľko úrovní voľby sa dostanete k pokrmom. Vyskúšajte ich. Pozrite sa na rozmanitosť týchto pokrmov.

Voľba pokrmu

1. Stlačte tlačidlo ⊡.
   Na displeji sa zobrazí ako návrh 3D horúci vzduch, 160°C.
2. Otočte otočným voličom doľava na odoporúčanie pra nastavenie.
   Objaví sa prvá kategória jedál.
3. Tlačidlom ⩔ preskočte kategóriu jedál a otočným tlačidlom zvoľte požadovanú kategóriu.

Tlačidlom ⩔ prejdite na ďalšiu úroveň. Pomocou otočného voliča vykonajte ďalší výber.

Na konci sa zobrazí nastavenie pre vybrané jedlo.
Môžete zmeniť teplotu, druh ohrevu nie.

4. Stlačte tlačidlo ▷II.
   Chod je spustený. Zobrazí sa čas prípravy v stavovom riadku a odpočítava sa čas.

Čas prípravy uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie už nehreje. V stavovom riadku je 00:00:00. Signál môžete dopredu zrušiť tlačidlom ◷.

Tipy pre nastavenie:

Zmena teploty a stupňa grilovania

Otočným voličom zmeňte teplotu alebo stupeň grilovania.

Zmena času prípravy

Stlačte tlačidlo ◷, otočným voličom prejdite na čas prípravy. Stlačte tlačidlo ⌄ a zmeňte otočným voličom čas prípravy. Stlačte tlačidlo ◷.

Dopyt na informácie

Stlačte tlačidlo i.

Posunutie času ukončenia

Viď kapitola „Časové funkcie“, posunúť čas ukončenia.

Nastavenie rýchloohrevu

Rýchloohrev nie je vhodný pre všetky druhy ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu

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

Vhodné teploty

Rýchly ohrev funguje iba vtedy, ak je nastavená teplota vyššia než 100 °C.
Ak je teplota vo varnom priestore nepodstatne nižšia, než nastavená teplota, nie je rýchloohrev nutný. Nezapne sa.

Nastavenie rýchloohrevu

Predpoklad: Musí byť nastavený vhodný druh ohrevu a vhodná teplota.

Stlačte tlačidlo »≋ pre rýchly ohrev.
Symbol »≋ sa objaví vpravo vedľa nastavenej teploty.
Stĺpce kontroly teploty sa naplnia.

Rýchloohrev je ukončený, pokiaľ sú stĺpce naplnené.
Budete počuť krátky signál. Symbol »≋ zmizne.

Počas rýchleho ohrevu sa môžete opýtať krátkym stlačením tlačidla i na aktuálnu ohrievaciu teplotu.

Prerušenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo »≋. Symbol zmizne.

Upozornenie

Ak meníte druh ohrevu, je rýchloohrev prerušený.

Nastavený čas prípravy začne bežať nezávisle od rýchloohrevu okamžite po štarte.

Počas rýchloohrevu sa môžete tlačidlom ℹ opýtať na aktuálnu teplotu ohrevu.

Aby ste mali rovnomerný výsledok ohrievania, vložte vaše jedlo do varného priestoru po tom, čo je ukončený rýchloohrev.

Mikrovlnná rúra

Mikrovlny sa v potravinách premieňajú na teplo.
Mikrovlny môžete použiť samostatne alebo v kombinácii s iným druhom ohrevu.
Teraz sa dozviete informácie k riadu a môžete si prečítať, ako mikrovlny nastaviť.

Upozornenie

V kapitole „Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ nájdete príklady pre rozmrazovanie, ohrievanie a varenie v mikrovlnnej rúre.

Upozornenie k riadu

Vhodný riad

Vhodný je riad zo skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky alebo plastu odolnému voči teplu. Tieto materiály mikrovlny prepustia.

Môžete použiť aj riad zo servisu.
Ušetríte si tak prelievanie.
Riad so zlatým alebo strieborným dekórom používajte, iba ak výrobca garantuje, že je vhodný do mikrovlnnej rúry.

Nevhodný riad

Nevhodný je kovový riad.
Kov mikrovlny neprepustí. Jedlo zostane v uzatvorených kovových nádobách studené.

Pozor! Kov – napr. lyžica v pohári – musí byť vo vzdialenosti 2 cm od stien rúry a vnútornej strany dvierok. Iskrenie by mohlo zničiť vnútorné sklo dvierok.

Test riadu

Nezapínajte mikrovlny nikdy bez jedla.
Jediná výnimka je nasledujúci test riadu.

Ak si nie ste istí, či je váš riad vhodný do mikrovlnnej rúry, vykonajte tento test:
Postavte prázdny riad na ½ až 1 minútu pri maximálnom výkone do spotrebiča.
Kontrolujte priebežne teplotu. Riad má zostať studený alebo mať teplotu ruky.
Ak je horúci alebo vznikajú iskry, je nevhodný.

Výkon mikrovĺn

Nastavte tlačidlami požadovaný výkon mikrovĺn.

90 W	pre rozmrazovanie chúlostivých jedál
180 W	pre rozmrazovanie a ďalšie varenie
360 W	pre pečenie mäsa a chúlostivých jedál.
600 W	pre ohrievanie a varenie jedál
900 W	pre ohrievanie tekutín

Ak stlačíte tlačidlo, svieti zvolený výkon.

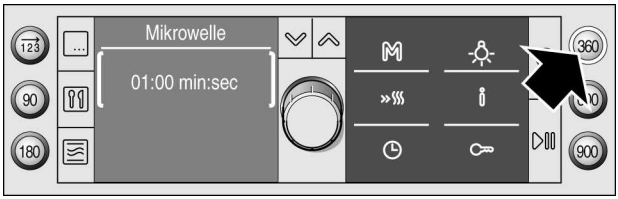
Upozornenie

Výkon mikrovĺn 900 watov môžete nastaviť maximálne na 30 minút. Pri všetkých ostatných výkonoch je možný čas ohrevu 90 minút.

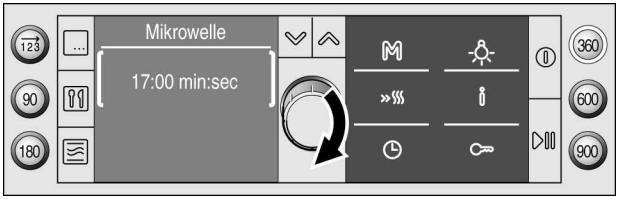
Nastavenie mikrovĺn

Príklad na obrázku: Nastavenie výkonu mikrovĺn 360 W, čas ohrevu 17 minút.

1. Stlačte tlačidlo pre požadovaný výkon mikrovĺn. Tlačidlo svieti. Na displeji sa objaví nápis „mikrovlny“. Zobrazí sa navrhovaný čas ohrevu.



2. Otočným voličom nastavte čas ohrevu.



3. Stlačte tlačidlo ▷II.

Spustí sa chod. Čas ohrevu sa odpočítava.

Čas ohrevu uplynul

Zaznie signál. Chod mikrovlnnej rúry sa ukončí. Čas ohrevu je 00:00 min:s. Signálny tón môžete dopredu zrušiť pomocou tlačidla ◷.

Tipy pre nastavenie:

Otvorenie dvierok rúry počas chodu

Chod sa zastaví. Po zavretí dvierok rúry krátko stlačte tlačidlo ▷II. Chod beží ďalej.

Zastavenie chodu

Krátko stlačte tlačidlo ▷II. V stavovom riadku bliká symbol ▷II. Rúra sa nachádza v stave „pauza“.
Stlačte znovu tlačidlo ▷II. Chod beží ďalej.

Zmena času ohrevu

Zmena času ohrevu je možná kedykoľvek. Otočným voličom zmeňte čas ohrevu.

Prerušenie chodu

Držte tlačidlo ▷II, pokiaľ sa neobjaví nápis „zvoliť funkciu„. Teraz môžete všetko znovu nastaviť.

Mikrokombi

Pri tomto druhu ohrevu sa zapínajú automaticky mikrovlny. Nastavíte jednoducho teplotu uvedenú v recepte alebo teplotu, ktorú ste zvyknutí, a polovičný čas ohrevu.

Mikrokombi šetrný

Tento druh ohrevu je vhodný pre múčniky vo formách, ako

- bábovky, napr. mramorová bábovka, trojkráľový koláč, ovocný koláč
- krehké koláče s náplňou, napr. jablkový koláč, tvarohový koláč
- moučníky z prášku
- kysnuté koláče, napr. koláč s orieškami a hrozienkami
- mikrokombi šetrný je vhodný taktiež pre pečenie mäsa.

Používajte tmavé formy na pečenie z kovu alebo plastu „flexi-formy“. Pre pečenie mäsa je vhodná forma z varného skla s vekom alebo bez veka.

Mikrokombi intenzívny

Tento druh ohrevu je vhodný pre

- hydinu, napr. kurča
- nákypy, napr. cestovinový nákyp
- gratinovaná jedlá, napr. gratinované zemiaky

■ zapekané ryby, čerstvú alebo hlboko zamrazenú

Používajte nádoby z varného skla alebo keramiky.

Nastavenie mikrokombi

Ak sú v recepte údaje pre rôzne druhy ohrevu, použite nastavenie pre horný/spodný ohrev.
Čas prípravy uvedený v recepte by nemal byť kratší než 30 minút.

Vložte pokrm do studeného varného priestoru.
Postavte riad do stredu na rošt do úrovne 1.

1. Stlačte tlačidlo .
   Na displeji bude navrhnuté mikrokombi šetrný, 180 °C.

Ak chcete použiť mikrokombi intenzívny, otočte otočným voličom. Objaví sa mikrokombi intenzívny, 200 °C.

2. Tlačidlm preskočte na teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
3. Stlačte tlačidlo a prejdite otočným voličom ku času prípravy.
   Navrhnutý je čas prípravy 20:00 minút.
4. Stlačte tlačidlo a nastavte otočným voličom čas prípravy.
5. Stlačte tlačidlo .
6. Tlačidlom spustite štart.
   Čas prípravy sa odpočítava v stavovom riadku.

Doba přípravy uplynula

Zaznie signál. Chod je ukončený. V stavovom riadku je 00:00. Signál môžete vymazať dopredu tlačidlom .

Kombinácia

Tu je kombinovaný druh ohrevu spoločne s mikrovlnami. Vaše pokrmy sú vďaka mikrovlnám rýchlejšie hotové a napriek tomu pekne hnedé.
Môžete nastaviť čas prípravy až 1 hodinu 30 minút.

Vhodné druhy ohrevu

- 3D horúci vzduch
- horúci vzduch
- horný/spodný ohrev
- grilovanie s cirkulujúcim vzduchom
- gril, veľká plocha
- gril, malá plocha

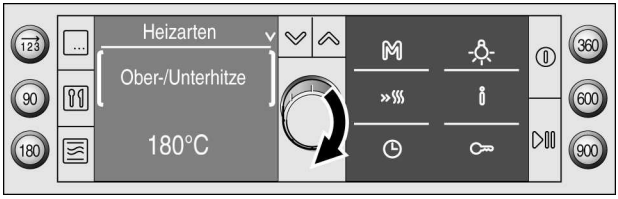
Vhodné výkony mikrovĺn

S rôznymi druhmi ohrevu je možné kombinovať všetky výkony mikrovĺn, okrem výkonu 900 watt.

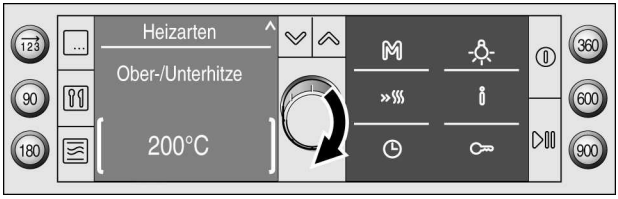
Nastavenie kombinácie

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

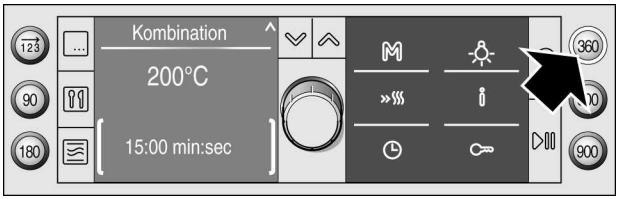
1. Stlačte tlačidlo ⌷.
   Ako nápis sa objaví „druhy ohrevu“.
   Na displeji je navrhnuté 3D horúci vzduch, 160 °C.
2. Otočným voličom nastavte požadovaný druh ohrevu.



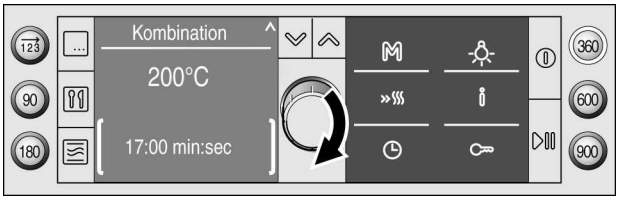
3. Tlačidlom ⌄ prejdite na teplotu.
4. Otočným voličom zmeňte teplotu.



5. Stlačte tlačidlo pre požadovaný výkon mikrovĺn. Zvolené tlačidlo svieti. Nápis sa zmení na „kombinácia“



6. Otočným voličom nastavte čas prípravy.



7. Stlačte tlačidlo ▷II.

Chod spustený. Čas prípravy sa odpočítava v stavovom riadku.

Čas prípravy uplynul

Zaznie signál. Chod kombinácie je ukončený.
V stavovom riadku je čas prípravy na 00:00:00.
Signál môžete vypnúť tlačidlom ◷.

Tipy pre nastavenie:

Zmena teploty a stupňa grilovania

Zmena teploty a stupňa grilovania je kedykoľvek možná. Otočným voličom zmeňte teplotu a stupeň grilovania.

Zmena času prípravy

Stlačte tlačidlo ◷ a otočným voličom prejdite ku času prípravy. Stlačte tlačidlo ⌄ a zmeňte otočným voličom čas prípravy. Stlačte tlačidlo ◷.

Otvorenie dvierok rúry počas chodu

Chod sa zastaví. Po uzatvorení dvierok stlačte znovu ▷II, chod pokračuje.

Zastavenie chodu

Krátko stlačte tlačidlo ▷II. Rúra sa nachádza v stave „pauza“. Znovu stlačte ▷II, chod pokračuje.

Prerušenie chodu

Držte stlačené tlačidlo ▷II, pokým sa neobjaví „zvoliť funkciu“. Teraz môžete všetko znovu nastaviť.

Posunutie času ukončenia

Viď kapitola „Časové funkcie“.

Po sebe nasledujúce režimy

Funkciou po sebe nasledujúce režimy môžete nastaviť za sebou až tri režimy a potom ich spustiť.
Predpoklad: Pre každý krok musíte nastaviť čas prípravy.

Vhodné sú

- všetky druhy ohrevu výnimka: druhy ohrevu mikrokombi šetrný a mikrokombi intenzívny nie sú vhodné.
- mikrovlny
- režim kombinácia

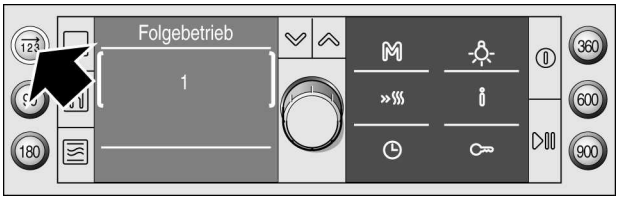
Riad

Používajte vždy riad vhodný pre mikrovlny, odolný voči teplu.

Nastavenie funkcie po sebe nasledujúce režimy

Nastavte pre každý krok funkcie po sebe nasledujúce režimy čas prípravy.

1. Stlačte tlačidlo $\overrightarrow{123}$.
   Tlačidlo svieti. Na displeji sa objaví nápis „po sebe nasledujúce režimy“.
   Pre prvý krok funkcie po sebe nasledujúce režimy je v zátvorke 1.



2. Zvoľte požadovaný druh režimu a nastavte ho.
3. Tlačidom ⩓ choďte späť k [1] a otočným voličom zvoľte [2] pre druhý krok funkcie po sebe nasledujúce režimy.
4. Zvoľte a nastavte požadovaný druh režimu.
5. Tlačidlom ⩓ choďte späť k [2] a otočným voličom zvoľte [3] pre tretí krok.
6. Zvoľte požadovaný druh režimu a nastavte ho.
7. Stlačte tlačidlo ▷II.

Chod sa spustí.

Na displeji sa zobrazí prvý krok funkcie po sebe nasledujúce režimy. Čas prípravy sa odpočítava.

Čas prípravy uplynul

Zaznie signál. Funkcia po sebe nasledujúce režimy je ukončená. Signál môžete dopredu vymazať tlačidlom ◷.

Tipy pre nastavenie:

Zmena nastavenia

Zmena je možná iba pred štartom. Tlačidlom ⌃ choďte hore, pokým sa neobjaví v zátvorkách 1, 2 alebo 3. Otočným voličom zvoľte krok, ktorý chcete zmeniť. Zmeňte nastavenie.

Prerušenie chodu

Tlačidlo ▷II držte stlačené, pokým sa neobjaví „zvoliť funkciu“. Teraz môžete všetko znovu nastaviť.

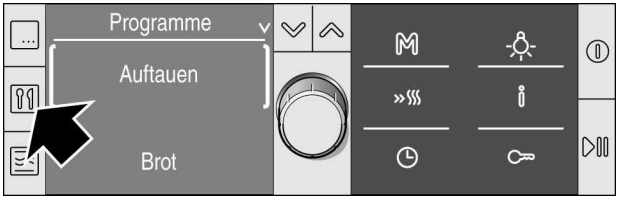
Automatické programy

Pomocou automatických programov môžete úplne jednoducho pripravovať pokrmy. Zvolíte program a zadáte hmotnosť vášho pokrmu. Optimálne nastavenie prevezme funkcia automatické programy.

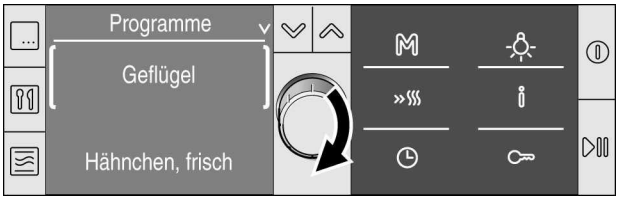
Voľba programu

Príklad na obrázku: Nastavenie pre 1 kg čerstvých kuracích dielov.

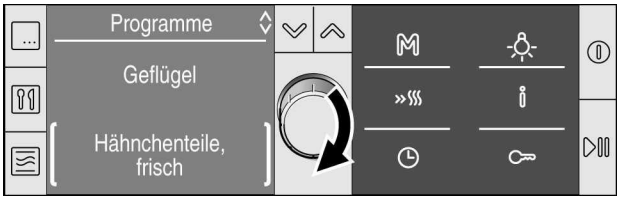
1. Stlačte tlačidlo 🍴.
   Objaví sa prvá skupina programov a prvý program.



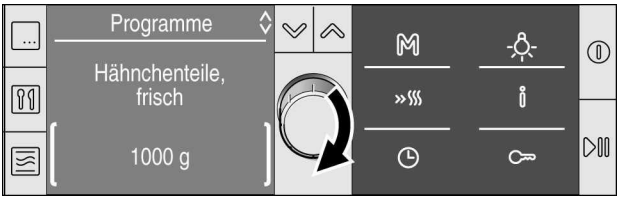
2. Otočným voličom zvoľte skupinu programov.



3. Tlačidlom ⌄ prejdite na ďalší riadok.
4. Otočným voličom zvoľte program.



5. Stlačte tlačidlo ⌄. Pre zvolený program sa objaví navrhovaná hmotnosť.
6. Otočným voličom nastavte hmotnosť pokrmu.



7. Stlačte tlačidlo ▷II.

Program sa spustí. V stavovom riadku sa objaví čas prípravy a odpočítava sa.

Program je ukončený

Zaznie signál. Rúra už nehreje. Čas prípravy v stavovom riadku je 00:00:00.
Signál môžete dopredu vymazať tlačidlom ◷.

Tipy pre nastavenie:

Prerušenie programu

Držte tlačidlo ▷II stlačené, pokým sa neobjaví „zvoliť funkciu“. Teraz môžete všetko znovu nastaviť.

Posunutie času ukončenia

Viď kapitola „Časové funkcie“.

Individuálne prispôsobenie výsledku varenia

Ak výsledok ohrevu určitého programu nezodpovedá vašim predstavám, môžete ho zmeniť pri ďalšej príprave.
Nastavte všetko tak, ako je popísané v bode 1 až 6.
Potom stlačte tlačidlo ⩔ a otočným voličom posuňte svietiace pole.
− OOO●OOO +
Doľava = výsledok ohrevu slabší
Doprava = výsledok ohrevu silnejší
Tlačidlom ▷II spusťte program.

Rozmrazovanie a varenie pomocou automatických programov

Vyberte potravinu z obalu a zvážte ju.
Ak nemôžete zadať presnú hmotnosť, zaokrúhlite ju hore alebo dole.

Použite vždy riad vhodný pre mikrovlnnú rúru, napr. zo skla, keramiky alebo univerzálnu panvicu.
Dbajte na pokyny k príslušenstvu v tabuľke programov.

Vložte potraviny do studeného varného priestoru.
Tabuľku s vhodnými potravinami, príslušnými hmotnosťami a požadovaným príslušenstvom nájdete ďalej za pokynmi.
Nastavenie hmotností mimo hmotnostného rozsahu nie je možné.

Pri mnohých pokrmoch budete počuť po určitom čase signál. Obráťte potravinu alebo ju zamiešajte.

Rozmrazovanie

Potraviny zamrazovať a skladovať, ak je to možné, naporciované pri -18 °C.

Položte zmrazenú potravinu na plytký riad, napr. na sklenený alebo porcelánový tanier. Rožky poukladajte priamo na rošt.

Chúlostivé a odstávajúce časti prekryte malými kúskami alobalu. Tak zabránite predčasnému zahriatiu. Dávajte pozor, aby sa alobal nedotýkal stien varného priestoru.

Po rozmrazení nechajte potravinu ešte 10 až 90 minút v rúre odpočinúť pre vyrovnanie teploty.

Pri rozmrazovaní mäsa, hydiny alebo rýb vzniká tekutina. Odstráňte ju pri obrátení.
V žiadnom prípade ju ďalej nepoužívajte alebo ju nedávajte do kontaktu s inými potravinami.

Hovädzie, jahňacie a bravčové mäso poukladajte najprv tučnou stranou dole na riad.

Chlieb rozmrazujte iba v potrebnom množstve. Rýchlo vyschne.

Pri obrátení odstráňte už rozmrazené mleté mäso.

Celú hydinu poukladajte najprv prsiami, časti hydiny kožou na riad. Stehná a krídla prikryte malými kúskami alobalu.

Pri celej rybe prikryte chvostovú plutvu alobalom, pri rybích filé okrajové oblasti a pri rybích podkovách odstávajúce konce.

Skupina programov Program	Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Riad/príslušenstvo, výška zasunutia
Rozmrazovanie			
pšeničný chlieb		0,10-0,60	plytký otvorený riad rošt, úroveň 1
celozrnný chlieb***		0,20-1,50	mělké otevřené nádobí rošt, úroveň 1
rožky		0,05 - 0,45	rošt, úroveň 1

Skupina programov Program	Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Riad/príslušenstvo, výška zasunutia
múčniky, suché*	trená bábovka bez polevy, kysnuté koláče	0,20-1,50	plytký otvorený riad rošt, úroveň 1
múčniky, šťavnatéé	trená bábovka s ovocím bez polevy alebo želatíny, bez krému alebo šľahačky	0,20-1,20	plytký otvorený riad rošt, úroveň 1
mleté mäso*	mleté mäso hovädzie, jahňacie, bravčové	0,20-1,00	plytký otvorený riad rošt, úroveň 1
hovädzie mäso**	hovädzie pečené, teľacie pečené, steak	0,20 - 2,00	plytký otvorený riad rošt, úroveň 1
bravčové mäso**	krkovička bez kosti, rolka, rezeň, gulá	0,20 - 2,00	plytký otvorený riad rošt, úroveň 1
jahňacie mäso**	jahňacie stehno, jahňacie pliecko, jahňacia rolka	0,20 - 2,00	plytký otvorený riad rošt, úroveň 1
hydina v celku **	kurča, kačka	0,70 - 2,00	plytký otvorený riad rošt, úroveň 1
časti hydiny**	kuracie stehná, polovica kurčaťa, husacie stehno, husacie prsia, kačacie prsia	0,20-1,20	plytký otvorený riad rošt, úroveň 1
ryba v celku **	pstruh, treska	0,20-1,20	plytký otvorený riad rošt, úroveň 1
rybie filé**	filé zo šťuky, tresky, lososa, morského lososa, candáta	0,20-1,00	plytký otvorený riad rošt, úroveň 11
rybia podkova**	podkova z morskej tresky, šťuky, lososa	0,20-1,00	plytký otvorený riad rošt, úroveň 1

* Signál pre obrátenie po cca polovici uplynutého času.
** Signál pre obrátenie po ⅓ a ⅔ uplynutého času.
*** Signál pre obrátenie po ⅔ uplynutého času.

Varenie

Zelenina

Čerstvá zelenina: rozkrájať na rovnako veľké kúsky. Pridať 2 polievkové lyžice vody na 100 g zeleniny.

Zmrazená zelenina: vhodná je iba blanžírovaná, nie predvarená zelenina. Hlboko zmrazená zelenina so smotanovou omáčkou nie je vhodná. Pridať 1 až 2 polievkové lyžice vody na 100 g.
K špenátu a červenej kapuste nepridávať žiadnu vodu.

Nechajte zeleninu po ukončení programu ešte cca 5 minút odpočinúť.

Skupina programov Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Riad/príslušenstvo, výška zasunutia
Zelenina			
varenie čerstvej zeleniny *	karfiol, brokolica, mrkva, kaleráb, pór, paprika, cuketa	0,20-1,00	zatvorený riad rošt, úroveň 1
varenie zmrazenej zeleniny *	karfiol, brokolica, mrkva, kaleráb, červená kapusta, špenát	0,20-1,00	zatvorený riad rošt, úroveň
* Signál pre zamiešanie po polovici uplynulého času.			

Zemiaky

Slané zemiaky: Nakrájajte zemiaky na rovnako veľké kúsky. Na 100 g zemiakov pridajte dve polievkové lyžice vody a trochu soli.

Zemiaky varené v šupke: Použite rovnako veľké zemiaky. Zemiaky omyte a šupku niekoľkokrát prepichnite. Ešte vlhké ich vložte do riadu bez vody.

Nechajte zemiaky ešte cca 5 minút po ukončení programu odpočinúť. Predtým vylejte vzniknutú vodu.

Gratinované zemiaky položte na plytký riad do výšky 3 – 4 cm.

Gratinované zemiaky nechajte ešte 5 – 10 minút po ukončení programu odpočinúť v rúre.

Hranolčeky, krokety a zapekané zemiaky „Rösti“ musia byť vhodné na prípravu v rúre.

Skupina programov Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Riad/príslušenstvo, výška zasunutia
Zemiaky			
slané zemiaky*	stolové zemiaky	0,20-1,00	zatvorený riad rošt, úroveň 1
zemiaky varené v šupke*	stolové zemiaky	0,20-1,00	zatvorený riad rošt, úroveň 1
gratinované zemiaky, čerstvé		0,50 - 3,00	plytký otvorený riad, rošt, úroveň 2
hranolčeky, zmrazené**		0,20 - 0,60	univerzálna panvica úroveň 2
krokety, zmrazené**		0,20 - 0,70	univerzálna panvica úroveň 2
zapekané zemiaky „Rösti“, zmrazené**		0,20 - 0,80	univerzálna panvica úroveň 2

* Signál pre zamiešanie po polovici uplynutého času.
** Signál pre obrátenie po ⅔ uplynutého času.

Obilné výrobky

Obilniny pri varení silno penia. Používajte preto pre všetky obilné výrobky vysoký riad s vekom.
Nastavte hrubú hmotnosť obilnín (bez tekutiny).

Ryža: nepoužívajte ryžu vo varných vreckách.
Pridajte dvojnásobné množstvo alebo dva a pol násobok tekutiny.

Polenta: pri polente použite podľa stupňa mletia dvojnásobné až trojnásobné množstvo vody.

Kuskus: pridajte dvojnásobné množstvo tekutiny.

Pšeno: pridajte dvojnásobné množstvo alebo dva a pol násobok tekutiny.

Nechajte obilniny po ukončení programu cca 5 – 10 minút odpočinúť.

Skupina programov **Program**	**Hmotnostný rozsah v kg**	**Riad/príslušenstvo,** **výška zasunutia**
Obilniny		
dlhozrnná ryža*	0,10-0,50	vysoký zatvorený riad, rošt, úroveň 1
ryža basmati*	0,10-0,50	vysoký zatvorený riad, rošt, úroveň 1
ryža natural*	0,10-0,50	vysoký zatvorený riad, rošt, úroveň 1
polenta***	0,10-0,50	vysoký zatvorený riad, rošt, úroveň 1
kuskus**	0,10-0,50	vysoký zatvorený riad, rošt, úroveň 1
pšeno*	0,10-0,50	vysoký zatvorený riad, rošt, úroveň 1

* Signál pre zamiešanie podľa hmotnosti po cca 2 – 14 minútach.
** Signál pre zamiešanie po 1 – 2 minútach.
*** Signál pre zamiešanie po polovici uplynulého času.

Nákyp

Postavte pokrm v riade vhodnom do mikrovlnnej rúry na rošt.

Vložte pikantný a sladký nákyp v plytkom riade do výšky cca 5 cm.

Gratinované zemiaky vložte do plytkého riadu do výšky 3 – 4 cm.

Nechajte gratinované zemiaky po ukončení programu ešte 5 – 10 minút odpočinúť v rúre.

Skupina programov Program	Hmotnostný rozsah v kg	Riad/príslušenstvo, výška zasunutia
Nákyp		
lasagne bolognese, hlboko zmrazené	0,40-1,00	otvorený riad, rošt, úroveň 1
canneloni, zmrazené	0,40-1,00	otvorený riad, rošt, úroveň 1
nákyp z makarónov, zmrazený	0,40-1,00	otvorený riad, rošt, úroveň 1
pikantný nákyp, varené prísady	0,40 - 3,00	plytký otvorený riad, rošt, úroveň 2
sladký nákyp	0,50-1,80	plytký otvorený riad, rošt, úroveň 1
gratinované zemiaky, čerstvé	0,50 - 3,00	plytký otvorený riad, rošt, úroveň 2

Hlboko zmrazené výrobky

Používajte predpečenú zmrazenú pizzu a pizza-bagetu.

Hranolčeky, krokety a zapekané zemiaky „Rösti“ musia byť vhodné pre rúru na pečenie.

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

Dávajte pozor na to, aby hlboko zmrazené potraviny neležali na sebe.

Skupina programov Program	Hmotnostný rozsah v kg	Riad/príslušenstvo, výška zasunutia
pizza, tenké dno	0,30 - 0,50	univerzálna panvica, úroveň 1
pizza, silné dno	0,40 - 0,60	univerzálna panvica, úroveň 1
mini-pizza	0,10-0,60	univerzálna panvica, úroveň 1
pizza-bageta, predpečená	0,10-0,75	univerzálna panvica, úroveň 1
hranolčeky*	0,20 - 0,60	univerzálna panvica, úroveň 2
krokety*	0,20 - 0,70	univerzálna panvica, úroveň 2
zapekané zemiaky „Rösti“*	0,20 - 0,80	univerzálna panvica, úroveň 2
lasagne bolognese	0,40-1,00	otvorený riad, rošt, úroveň 1
cannelloni	0,40-1,00	otvorený riad, rošt, úroveň 1
nákyp z makarónov	0,40-1,00	otvorený riad, rošt, úroveň 1
jarné závitky**	0,10-1,00	univerzálna panvica, úroveň 2
mini jarné závitky**	0,10-0,60	univerzálna panvica, úroveň 2
rybie prsty*	0,20 - 0,90	univerzálna panvica, úroveň 2
smažené krúžky chobotnice *	0,20 - 0,50	univerzálna panvica, úroveň 2

* Signál pre obrátenie po ⅔ uplynulého času.
** Signál pre obrátenie po polovici uplynulého času,
Vyložte univerzálnu panvicu papierom na pečenie. Papier na pečenie musí byť vhodný pre vysoké teploty.

Hydina

Vložte kurča alebo sliepku prsiami dole na riad.

Položte časti kuraťa kožou hore na riad.

Morčacie prsia pečte bez kože. Pridajte k morčacím prsiam 100 – 150 ml tekutiny. Po obrátení, ak je to potrebné, pridajte ešte raz 50 – 100 ml tekutiny.

Nechajte morčacie prsia po ukončení programu ešte 10 minút odpočinúť.

Skupina programov Program	Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Riad/príslušenstvo, výška zasunutia
Hydina			
kuře čerstvé *	kurča v celku	0,80-1,80	vysoký zatvorený riad, rošt, úroveň 1
časti kuraťa, čerstvé	kuracie stehno, polovica kuraťa	0,40-1,20	vysoký zatvorený riad, rošt, úroveň 1
sliepka, čerstvá*		1,50-3,00	vysoký zatvorený riad, rošt, úroveň 1
morčacie prsia, čerstvé**	morčacie prsia bez kože	0,80 - 2,00	vysoké zavřené nádobí, rošt, úroveň 1

* Signál pre obrátenie pri celom kurati po ⅔ uplynulého času.
** Signál pre obrátenie po uplynutí polovice uplynulého času.

Mäso

Roastbeef piecť najprv tučnou stranou dole

Hovädzie pečené, teľacie pečené, teľacie koleno, jahňacie stehno a bravčové pečené: Pečené mäso by malo pokrývať dno riadu z dvoch tretín.
Pridajte 50 – 100 ml tekutiny k pečenému mäsu. Po obrátení, ak je potrebné, pridajte ešte raz 50 – 100 ml tekutiny.

K sekanej pridajte 50 – 100 ml tekutiny.

Nechajte pečené mäso po ukončení programu ešte 10 minút odpočinúť.

Skupina programov Program	Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Riad/príslušenstvo, výška zasunutia
Hovädzie mäso			
dusené pečené mäso, čerstvé**		0,80 - 2,00	vysoký zatvorený riad, rošt, úroveň 1
roastbeef, medium*	5 - 6 cm vysoký roastbeef	0,80 - 2,00	otvorený riad, rošt, úroveň 1
roastbeef, anglický*	5 - 6 cm vysoký roastbeef	0,80 - 2,00	otvorený riad, rošt, úroveň 1
sekaná	cca 8 cm vysoká	0,80-1,50	zatvorený riad, rošt, úroveň 1
rolky		0,50 - 3,00	vysoký zatvorený riad, rošt, úroveň 1

Skupina programů Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozsah v kg	Nádobí / příslušenství, výška zasunutí
Teľacie mäso			
pečené mäso, čerstvé*	stehno, orech	0,80 - 2,00	zatvorený riad, rošt, úroveň 1
koleno s kosťou, čerstvé		0,80 - 3,00	zatvorený riad, rošt, úroveň 1
osso buco		0,80 - 3,00	zatvorený riad, rošt, úroveň 1
Bravčové mäso			
krkovička, čerstvá, bez kosti***		0,80 - 2,00	zatvorený riad, rošt, úroveň 1
krkovička, čerstvá, s kosťou*		0,80 - 2,50	zatvorený riad, rošt, úroveň 1
pečené mäso s kožou, čerstvé		0,80 - 2,00	zatvorený riad, rošt, úroveň 1
sekaná	cca 8 cm vysoká	0,80-1,50	zatvorený riad, rošt, úroveň 1
rolka, čerstvá*		1,00-3,00	zatvorený riad, rošt, úroveň 1
Jahňacie mäso			
stehno, čerstvé, bez kosti, medium*		0,80 - 2,00	zatvorený riad, rošt, úroveň 1
stehno, čerstvé, s kosťou, prepečené*		0,80 - 2,00	zatvorený riad, rošt, úroveň 1
sekaná	cca 8 cm vysoká	0,80-1,50	zatvorený riad, rošt, úroveň 1
Zverina			
jelenie pečené mäso, čerstvé*		0,50 - 3,00	vysoký zatvorený riad, rošt, úroveň 1
srnčie stehno, bez kosti, čerstvé***		0,50 - 2,50	vysoký zatvorený riad, rošt, úroveň 1
zajačie stehno, s kosťou, čerstvé***		0,50-1,50	vysoký zatvorený riad, rošt, úroveň 1
diviačie pečené mäso, čerstvé***		0,50 - 2,50	vysoký zatvorený riad, rošt, úroveň 1
králik, čerstvý		0,50 - 2,00	vysoký zatvorený riad, rošt, úroveň 1

* Signál pre obrátenie po uplynutí polovice času uplynulého času.
** Signál pre obrátenie po ⅓ a ⅔ uplynulého času.
*** Signál pre obrátenie po ⅔ uplynulého času.

Ryby

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

Smažené krúžky z chobotnice, zmrazené: musia byť vhodné pre prípravu v rúre na pečenie.

Skupina programov Program	Hmotnostný rozsah v kg	Riad/príslušenstvo, výška zasunutia
čerstvá ryba v celku, dusenie	0,30-1,10	zatvorený riad, rošt, úroveň 1
čerstvé rybie filé, dusenie	0,20-1,00	zatvorený riad, rošt, úroveň 1
rybie prsty*	0,20 - 0,90	univerzálna panvica, úroveň 2
krúžky z chobotnice, zmrazené*	0,20 - 0,50	univerzálna panvica, úroveň 2
* Signál pre obrátenie po ⅔ uplynulého času.		

Sekaná a Eintopf (jedlo z jedného hrnca)

Pridajte k sekanej 50 – 100 ml tekutiny.

Skupina programov Program	Vhodné potraviny	Hmotnostný rozsah v kg	Riad/príslušenstvo, výška zasunutia
Sekaná			
z čerstvého hovädzieho mäsa	cca 8 cm vysoká	0,80-1,50	zatvorený riad, rošt, úroveň 1
z čerstvého bravčového mäsa	cca 8 cm vysoká	0,80-1,50	zatvorený riad, rošt, úroveň 1
z čerstvej zmesi mäsa	cca 8 cm vysoká	0,80-1,50	zatvorený riad, rošt, úroveň 1
z čerstvého jahňacieho mäsa	cca 8 cm vysoká	0,80-1,50	zatvorený riad, rošt, úroveň 1
z jednoho hrnca			
guláš		0,30 - 2,00	vysoký zatvorený riad, rošt, úroveň 1
rolky		0,50 - 3,00	vysoký zatvorený riad, rošt, úroveň 1

Časové funkcie

Ponuku časové funkcie vyvoláte tlačidlom ◷.
Možné sú nasledujúce funkcie:

Ak je rúra na pečenie vypnutá:

- nastaviť kuchynský budík
- nastaviť čas

Ak je rúra na pečenie zapnutá:

- nastaviť kuchynský budík
- nastaviť čas prípravy
- posunuť čas ukončenia

Nastavení časových funkcí - krátké vysvětlení

1. Otvorte ponuku tlačidlom ◷.

2. Otočným voličom nastavte požadovanú funkciu.

3. Tlačidlom ⌄ prejdite na ďalší riadok a nastavte otočným voličom čas a čas prípravy.

4. Zavrite ponuku tlačidlom ◷.

Nastavenie jednotlivých funkcií je popísané podrobne ďalej.

Nastavenie budíka

Budík beží nezávisle od rúry na pečenie.
Môžete ho používať ako kuchynský budík a kedykoľvek nastaviť.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Otvorí sa ponuka časové funkcie.
2. Stlačte tlačidlo ⩔ a nastavte otočným voličom čas na budíku.
3. Tlačidlom ◷ zavrite ponuku časové funkcie.

Displej sa vráti do predchádzajúceho stavu.
Zobrazí sa symbol 🔔pre budík a odpočítava sa čas.

Po uplynutí nastaveného času

Zaznie signál.
Čas uplynul. Ukazovateľ je na 🔔 00:00.
Tlačidlom ◷ môžte signál dopredu vymazať.

Tipy pre nastavenie:

Prerušenie času

Tlačidlom ◷ otvorte ponuku časové funkcie. Stlačte tlačidlo ⩔ a otočným voličom pretočte čas späť na 00:00. Ponuku zatvorte tlačidlom ◷.

Zmena času

Tlačidlom otvorte ◷ ponuku časové funkcie. Stlačte tlačidlo ⩔ a otočným voličom zmeňte čas na budíku. Ponuku zatvorte tlačidlom ◷.

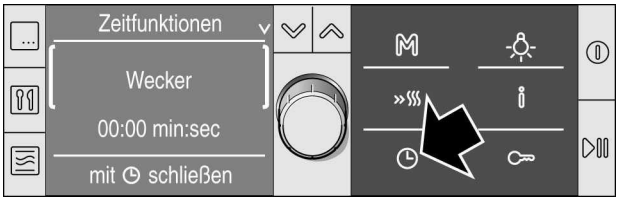
Nastavenie času prípravy

Keď nastavujete čas prípravy pre váš pokrm, chod sa automaticky po uplynutí tohto času ukončí. Rúra na pečenie už nehreje.

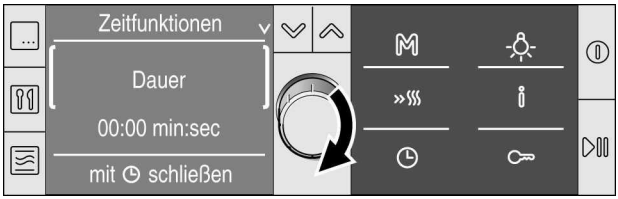
Predpoklad:
Druh ohrevu a teplota sú nastavené.

Príklad na obrázku: Horný/spodný ohrev, 180 °C, 45 minút

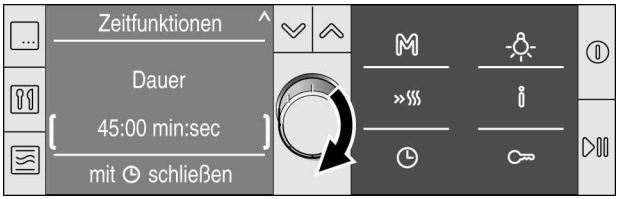
1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Otvorí sa ponuka časové funkcie.



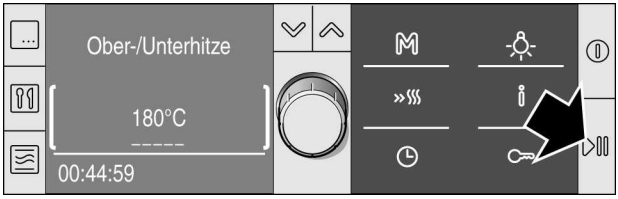
2. Otočným voličom prejdite na čas prípravy.



3. Tlačidlom ⌄ prejdite na ďalší riadok.
4. Otočným voličom nastavte čas prípravy.



5. Stlačte tlačidlo ◷.
   Ponuka časové funkcie sa zatvorí.
6. Pokiaľ nie je chod ešte spustený, stlačte tlačidlo ▷II.
   Čas prípravy sa odpočítava v stavovom riadku.



Čas prípravy uplynul

Zaznie signál.
Rúra na pečenie už nehreje. V stavovom riadku je 00:00:00. Signál môžete dopredu vymazať tlačidlom ◷.

Tipy pre nastavenie:

Prerušenie času prípravy

Otvorte ponuku tlačidlom ◷. Otočným voličom prejdite na čas prípravy, stlačte tlačidlo ⩔ a nastavte čas prípravy otočným voličom na 00:00. Zatvorte ponuku tlačidlom ◷.

Otvorte ponuku tlačidlom ◷. Otočným voličom prejdite k času prípravy, stlačte tlačidlo ⩔ a otočným voličom zmeňte čas prípravy. Zatvorte ponuku tlačidlom ◷.

Posunutie času ukončenia

Myslite, prosím, na to, že rýchlo sa kaziace potraviny nesmú byť príliš dlho vo varnom priestore.

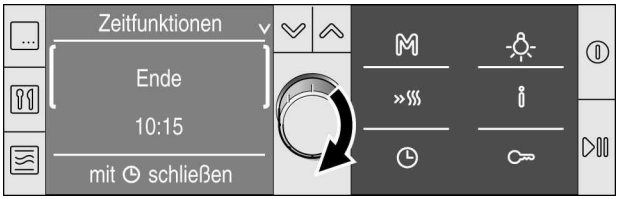
Príklad: O 9.30 dáte pokrm do varného priestoru. Príprava trvá 45 minút a o 10.15 je jedlo hotové. Chceli by ste ale, aby bolo hotové o 12.45.
Posuňte čas ukončenia z 10.15 na 12.45. Rúra na pečenie je vo vyčkávajúcej pozícii. Chod sa spustí o 12.00 a je ukončený o 12.45.

Pri niektorých programoch nie je posunutie času ukončenia možné.

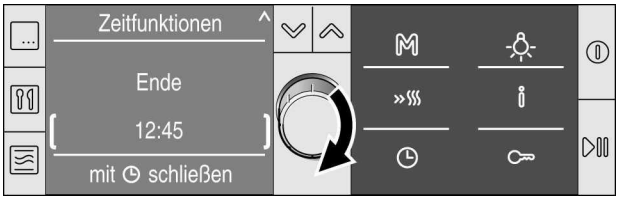
Nastavenie ukončenia

Predpoklad: Nastavený režim nie je spustený.
Čas prípravy je nastavený. Je otvorená ponuka časové funkcie ◷.

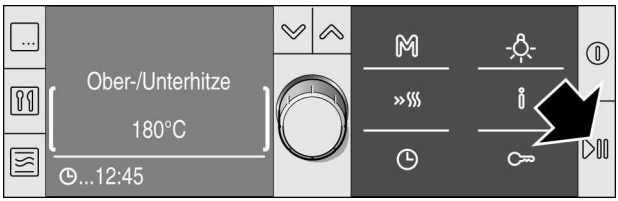
1. Tlačidlom ⌃ choďte do horného riadka a otočným voličom prejdite na koniec. Zobrazí sa okamih, v ktorom bude chod ukončený.



2. Stlačte tlačidlo ⌄.
3. Otočným voličom posuňte ukončenie na neskoršiu hodinu.



4. Tlačidlom ◷ zatvorte ponuku časové funkcie.
5. Tlačidlom ▷II všetko potvrďte.



Nastavenie je vykonané. Rúra na pečenie je vo vyčkávajúcej pozícii ◷ ... a spustí chod v správnom okamihu.

Doba přípravy uplynula

Zaznie signál. Rúra na pečenie už nehreje. Čas prípravy v stavovom riadku je 00:00:00.
Signál môžete dopredu vymazať tlačidlom ◷.

Tipy pre nastavenie:

Zmena času ukončenia

Zmena času ukončenia je možná, pokým je rúra na pečenie vo vyčkávacej pozícii ◷ .... Otvorte ponuku tlačidlom ◷. Otočným voličom prejdite na čas ukončenia. Stlačte tlačidlo ⩔ a otočným voličom zmeňte čas ukončenia. Zatvorte ponuku tlačidlom ◷.

Prerušenie času ukončenia

Prerušenie času ukončenia je možné, pokým je rúra na pečenie vo vyčkávacej pozícii ◷ .... Otočným voličom prejdite na čas ukončenia. Stlačte tlačidlo ⩔ a otočným voličom otočte doľava, až displej zmizne. Zatvorte ponuku tlačidlom ◷.

Nastavenie času

Pre nastavenie alebo zmenu času musí byť rúra na pečenie vypnutá.

Po výpadku el. prúdu

Po výpadku el. prúdu sa objaví na displeji nápis „nastaviť čas“.

1. Stlačte tlačidlo ⩔ a otočným voličom nastavte aktuálny čas.
2. Stlačte tlačidlo ◷.
   Čas je nastavený.

Zmena času

Príklad na obrázku: Zmena času z letného na zimný čas.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Otvorí sa ponuka časové funkcie.
2. Otočným voličom prejdite na čas.
3. Stlačte tlačidlo ⩔ a otočným voličom zmeňte čas.
4. Stlačte tlačidlo ◷.
   Zatvorí sa ponuka časové funkcie. Čas je zmenený

Vymazanie času

Ak je rúra vypnutá, objaví sa na displeji aktuálny čas. Čas nemusí byť zobrazený.
Pozri kapitolu „Základné nastavenie“.

Pamäť

Funkcia pamäť vám dáva možnosť uložiť vlastné programy a stlačením tlačidla ich opäť vyvolať.
Máte k dispozícii šesť miest pre uloženie.
Pamäť je zmysluplné používať pre pokrmy, ktoré pripravujete najčastejšie.

Uloženie programov do pamäte

1. Nastavte požadovaný režim. Nespúšťajte.
2. Stlačte krátko tlačidlo M a otočným voličom zvoľte jedno z miest pre uloženie.
3. Držte tlačidlo M stlačené, pokým sa neobjaví „pamäť uložená“.

Nastavenie je uložené a môže byť kedykoľvek spustené.

Nové uloženie programu

Nastavte režim, zvoľte miesto pre uloženie a uložte nové nastavenie tlačidlom M.
Staré nastavenia sú prepísané.

Spustenie pamäte

Uložené nastavenia môžete kedykoľvek spustiť.

1. Stlačte krátko tlačidlo M a otočným voličom zvoľte miesto pre uloženie.
   Uložené nastavenie sa zobrazí.
   Ak sa zobrazí „miesto pre uloženie prázdne“, nie je na tomto mieste ešte uložené žiadne nastavenie.
2. Stlačiť tlačidlo ▷II.

Pamäť sa spustí.

Tipy pre nastavenie:

Zmena miest pre uloženie Po štarte už nemôžete miesto pre uloženie zmeniť.

Zmena nastavenia Zmena nastavenia je kedykoľvek možná.
Keď nabudúce spustíte pamäť, objaví sa opäť pôvodne uložené nastavenie.

Program sabat

Pri tomto nastavení udržuje rúra pomocou horného/spodného ohrevu teplotu 85 °C.
Môžete nastaviť čas trvania od 24 do 73 hodín.

V tomto čase zostávajú jedlá vo varnom priestore teplé bez toho, aby ste museli rúru zapínať alebo vypínať.

Predpoklad: Aktivovali ste v základnom nastavení „Program sabat áno“. Viď kapitola „Základné nastavenia“.

1. Stlačte tlačidlo ⊡.
   Na displeji je navrhnuté 3D horúci vzduch, 160 °C.
2. Otočný volič otočte doľava na nastavenie sabat.
3. Tlačidlom ◷ otvorte ponuku časové funkcie.
   Otočným voličom prejdite k času prípravy.
   Navrhnuté je 27:00 hodín.
4. Stlačte tlačidlo ⌄.
5. Otočným voličom nastavte požadovaný čas.
6. Stlačte tlačidlo ▷II.

Program sabat sa spustí. Čas sa odpočítava v stavovom riadku.

Nastavený čas uplynul Rúra už nehreje.

Tipy pre nastavenie:

Posunutie času ukončenia

Posunutie času ukončenia na neskorší okamih nie je možné.

Prerušenie programu sabat

Držte tlačidlo ▷II stlačené, pokým sa neobjaví „zvoliť funkciu“.
Teraz môžete všetko znovu nastaviť.

Detská poistka

Aby deti nezapli nedopatrením rúru alebo nezmenili nastavenie, má rúra detskú poistku.

Aktivácia detskej poistky

Držte stlačené tlačidlo kľúč ⊂⊃, pokým sa neobjaví symbol ⊂⊃. To trvá cca 4 sekundy.Ovládací pole je zablokováno.

Odstránenie blokácie

Držte stlačené tlačidlo kľúč ⊂⊃, až symbol zmizne. Môžete opäť nastavovať.

Upozornenie

Aj napriek aktivovanej detskej poistke môžete rúru vypnúť tlačidlom ⏻ alebo dlhým stlačením tlačidla ▷II, nastaviť budík a vypnúť signálny tón.

Zmena základných nastavení

Váš spotrebič má rôzne základné nastavenia, ktoré môžete v prípade potreby kedykoľvek upraviť.

Upozornenie

V tabuľke nájdete všetky základné nastavenia a možnosti zmien.
Podľa vybavenia vášho spotrebiča sa na displeji zobrazí iba základné nastavenie, ktoré súhlasí s vaším spotrebičom.

Základné nastavenie	Možnosti	Vysvetlenie
zvoliť jazyk nemecký	je možných 29 ďalších jazykov	jazyk textů na displeji
trvanie signálneho tónu : stredná	stredné = 2 minúty krátke = 10 sekúnd dlhé = 5 minút	čas, ako dlho je signál počuť po uplynutí času prípravy
tón tlačidiel: vyp	zap vyp	potvrdzovací tón pri stlačení tlačidiel
jasnosť displeja: deň	deň stredná noc	osvetlenie displeja
kontrast OOO●OOO	napr. silnejší OOOOO●O	kontrast displeja
zobrazenie času: zap	zap vyp*	zobrazenie času na displeji, ak je rúra vypnutá * Čas je na displeji, pokým je zobrazované zvyškové teplo
chod po zatvorení dvierok: vyp	automatické vyp*	spôsob, akým režimom má chod rúry pokračovať po otvorení a zatvorení dvierok rúry *pokračovať režimom ▷II
individuálna úprava: − OOO●OOO +	napr. výsledok ohrevu vždy intenzívnejší − OOOOO●O +	zmena výsledku ohrevu všetkých automatických programov doprava = intenzívnejšia doľava = slabšia
zobrazenie popisu tlačidiel: zap	zap vyp	vstupný displej po zapnutí rúry
3D horúci vzduch návrh: 160 °C	od 30 do max. 250 °C	zmeniť trvale navrhovanú teplotu pre tento druh ohrevu
horúci vzduch návrh: 160 °C	od 30 do max. 250 °C	zmeniť trvale navrhovanú teplotu pre tento druh ohrevu
horný/spodný ohrev návrh: 180 °C	od 30 do max. 300 °C	zmeniť trvale navrhovanú teplotu pre tento druh ohrevu
intenzívny ohrev návrh: 190 °C	od 100 do max. 300 °C	zmeniť trvale navrhovanú teplotu pre tento druh ohrevu

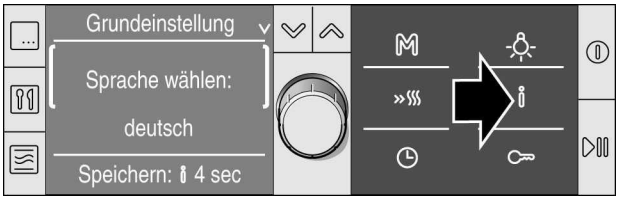
Základné nastavenie	Možnosti	Vysvetlenie
spodný ohrev návrh: 180 °C	od 30 do max. 200 °C	zmeniť trvale navrhovanú teplotu pre tento druh ohrevu
cirkulačný gril návrh: 190 °C	od 100 do max. 250 °C	zmeniť trvale navrhovanú teplotu pre tento druh ohrevu
gril, veľká plocha návrh: silno	silno stredne slabo	zmeniť trvale navrhovanú teplotu pre tento druh ohrevu
gril, malá plocha návrh: silno	silno stredne slabo	zmeniť trvale navrhovanú teplotu pre tento druh ohrevu
mierne pečenie návrh: 80 °C	od 70 do max. 100 °C	zmeniť trvale navrhovanú teplotu pre tento druh ohrevu
jemný ohrev návrh: 50 °C	od 30 do max. 70 °C	zmeniť trvale navrhovanú teplotu pre tento druh ohrevu
udržovanie tepla návrh: 70 °C	od 60 do max. 100 °C	zmeniť trvale navrhovanú teplotu pre tento druh ohrevu
mikrokombi šetrný návrh: 180 °C	od 30 do max. 250 °C	zmeniť trvale navrhovanú teplotu pre tento druh ohrevu
mikrokombi intenzívny návrh: 200 °C	od 30 do max. 250 °C	zmeniť trvale navrhovanú teplotu pre tento druh ohrevu
nastavenie šábes: nie	nie ano	viď kapitola nastavenie programu sabat
prevádzkové napätie 220 – 230 V	220-230 V 230-240 V	upraviť prevádzkové napätie
obnovenie nastavenia zo závodu: nie	nie ano	všetky zmeny nastaviť späť na základné nastavenie

Zmena základných nastavení

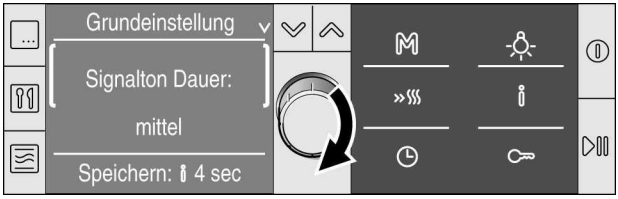
Predpoklad: Rúra musí byť vypnutá.

Príklad na obrázku: Zmena základného nastavenia trvania akustického signálu zo stredného na krátky.

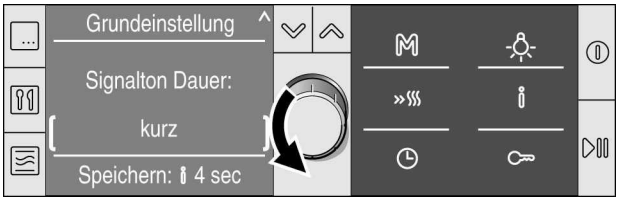
1. Držte stlačené tlačidlo 5 cca 4 sekundy, až sa objaví nápis „základné nastavenie“ a prvé základné nastavenie „zvoliť jazyk“.



2. Otočným voličom zvoľte požadované základné nastavenie.



3. Tlačíidlom ⩔ prejdite na ďalší riadok.
4. Otočným voličom zmeňte základné nastavenie.



Teraz môžete meniť ďalšie základné nastavenie.
V tomto prípade stlačte tlačidlo ⩓ a vykonajte zmenu, ako je popísané v bode 2 až 4.

5. Držte stlačené tlačidlo 5, pokým sa neobjaví čas.
   Toto trvá približne štyri sekundy.
   Všetky zmeny sú uložené.

Prerušenie

Stlačte tlačidlo ⏻. Zmeny nie sú uložené.

Automatické vypínanie

Vaša rúra má automatickú funkciu vypínania.
Aktivuje sa, ak nie je nastavený žiadny čas prípravy a nastavenia neboli dlhý čas menené.
Ak sa tak stane, riadi sa podľa nastavenej teploty alebo stupňa grilovania.

Odpojenie aktívne

Na displeji sa objaví text „automatické vypnutie“.
Chod je prerušený.
Aby text zmizol, stlačte ľubovoľné tlačidlo.
Teraz môžete všetko znovu nastaviť.

Upozornenie

Ak je nastavený čas prípravy, rúra po uplynutí tohto času už nehreje. Funkcia automatického odpojenia nie je potrebná.

Údržba a čistenie

Pri starostlivej údržbe a čistení zostane vaša mikrovlnná rúra dlho pekná a neporušená.
Ako správne máte Váš spotrebič udržiavať a čistiť, Vám vysvetlíme tu.

⚠ Nebezpečenstvo skratu!
Nikdy nepoužívajte vysokotlakový alebo parný čistič.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!
Čistenie nevykonávať ihneď po vypnutí.
Nechať spotrebič vychladnúť.

Pokyny

Malé farebné rozdiely na čelnej strane spotrebiča vyplývajú z rôznych materiálov, ako je sklo, plast alebo kov.

Tiene na okienku dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú odrazy od osvetlenia rúry.

Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách pripečie.
Tým môžu vzniknúť malé farebné rozdiely.
To je normálne a nemá to žiadny vplyv na funkciu.
Hrany tenkých plechov sa nedajú plne pokryť smaltom.
Môžu byť preto drsné. Ochrana proti korózii týmto nie je negatívne ovplyvnená.

Nepríjemné zápachy, napr. po príprave rýb, môžete jednoducho odstrániť. Nakvapkajte pár kvapiek citrónovej šťavy do šálky s vodou. Vložte lyžicu do nádoby, aby nedošlo k vzniku utajeného varu. Zahrejte vodu na 1 až 2 minúty maximálnym výkonom mikrovĺn.

Čistenie samočistiacich plechov vo varnom priestore

Zadná stena je potiahnutá samočistiacim katalytickým plechom. Čistia sa samé, keď je rúra v prevádzke. Väčšie fŕkance zmiznú niekedy až po viacnásobnom použití rúry.

Dôležité pokyny

Nikdy neošetrujte samočistiace plochy čističom na rúry. Ak sa nedopatrením dostane čistič na rúry na zadnú stenu, okamžite ho odstráňte hubkou a dostatkom vody.

Nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky. Poškriabete popr. zničíte vysoko poréznu vrstvu.

Na samočistiace plochy nepoužívajte nikdy drôtenku.

Ľahké zafarbenie katalytického smaltu nemá na samočistiacu funkciu žiadny vplyv.

Čistenie dna varného priestoru a bočných stien

Používajte utierku a horúci lieh alebo octovú vodu.

Pri silnom znečistení použite antikorovú drôtenku alebo čistič na rúry. Používať iba v studenej rúre.

Čistiace prostriedky

Aby nedošlo použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov k poškodeniu rôznych povrchov, dbajte na pokyny v tabuľke. Nepoužívajte

- žiadne ostré alebo drsné čistiace prostriedky,
- žiadne kovové alebo sklenené škrabky na čistenie skla na dvierkach spotrebiča,
- žiadne kovové alebo sklenené škrabky na čistenie tesnenia dvierok.
- žiadne tvrdé hubky.

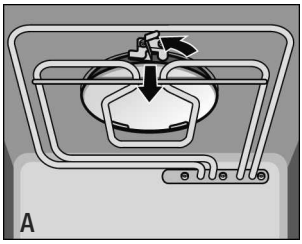
Nové utěrky na mytí před použitím dobře vyperte.

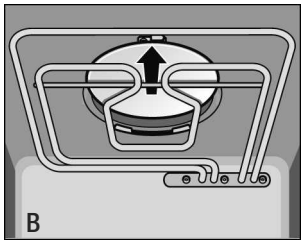
Oblasť	Čistiací prostriedok
Čelná stena spotrebiča	Horúci čistiaci prostriedok: Navlhčenou utierkou vyčistiť a mäkkou vysušiť. Na čistenie nepoužívať žiadne kovové alebo sklenené škrabky.
Nerez oceľ	Horúci čistiaci prostriedok: Navlhčenou utierkou vyčistiť a mäkkou vysušiť. Škvrny od vápna, tuku, škrobu a bielka okamžite odstrániť. Pod takými škvrnami sa môže tvoriť korózia. V zákazníckej službe alebo v špecializovanom obchode je možné získať špeciálne čističe na nerezové.
Rúra na pečenie	Horúci čistiaci prostriedok alebo octová voda: Navlhčenou utierkou vyčistiť a mäkkou vysušiť. Pri silnom znečistení: čistič na rúry, používať iba v studenej rúre. Najlepšie používajte hubku na nerezové materiály.
Sklenený kryt osvetlenia v rúre	Horúci čistiaci prostriedok: Vyčistiť navlhčenou utierkou.
Sklo na dvierkach	Čistič skla: Vyčistiť navlhčenou utierkou. Nepoužívať sklenenú škrabku.
Tesnenie	Horúci čistiaci prostriedok: Vyčistiť navlhčenou utierkou, nedrieť. Nepoužívať na čistenie kovovú alebo sklenenú škrabku.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci prostriedok: Navlhčiť a utierkou alebo kefkou vyčistiť.

Čistenie skleneného krytu

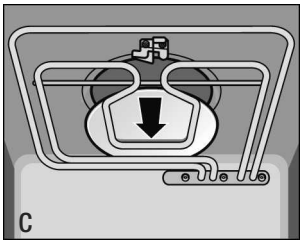
Na čistenie môžete vybrať sklenený kryt na strope rúry.
Pozor! Rúra musí byť studená.

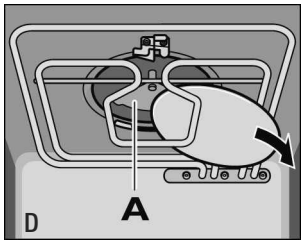
1. Vložte do rúry utierku na riad.
2. Svorku na strope rúry vytiahnite dopredu. (obrázok A) Sklenený kryt vpredu stlačte palcom druhej ruky dole. Svorka povolí.
3. Kryt oboma rukami posuňte dopredu a odložte na vykurovacom telese grilu. (obrázok B)





4. Opäť posuňte kryt o niečo dozadu. (obrázok C)
5. Sklopte kryt dole nabok a vyberte. (obrázok D





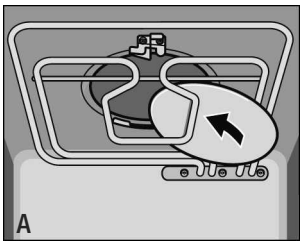
⚠ **Nikdy sa nedotýkajte alebo nečistite mikrovlnnú anténu (A)!**

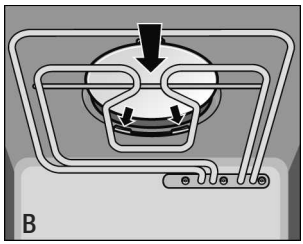
Pri ľahkom znečistení:
Sklenený kryt zotrite horúcim liehom.

Pri silnom znečistení:
Vyčistite sklenený kryt ako emailové plochy v rúre na pečenie.

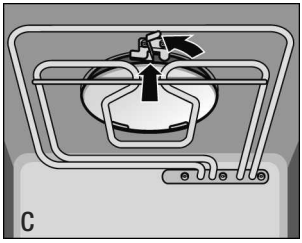
Namontovanie

1. Kryt zasuňte hladkou stranou dole a uložte na vykurovacom telese grilu. (obrázok A)
2. Oboma rukami zasuňte kryt dozadu do dvoch háčikov. (obrázok B)





3. Svorky vytiahnite dopredu a sklenený kryt vytlačte hore. Svorky pustite. (obrázok C)



Odstráňte z rúry utierku na riad.

⚠ **Nikdy neuvádzajte spotrebič do chodu bez skleneného krytu mikrovín!**

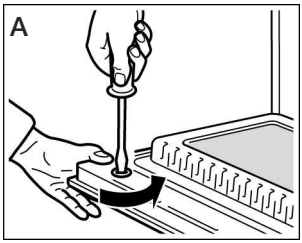
Čistenie skiel na dvierkach

Pre čistenie môžete skla z dvierok vymontovať.

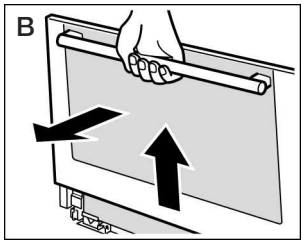
⚠ Nebezpečenstvo popálenia!
Vymontovanie nevykonávajte hneď po vypnutí. Rúra musí byť studená.

Vymontovanie

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Uvoľnite dve skrutky na dvierkach skrutkovačom (šírka 8 – 11 mm).
   Pritom jednou rukou pridržujte sklo dvierok. (obrázok A)



3. Dvierka postavte šikmo a sklo vytiahnite držadlom hore. (obrázok B)



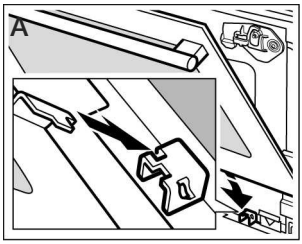
4. Zatvorte dvierka.

Vyčistite sklá čističom na sklá a mäkkou utierkou.

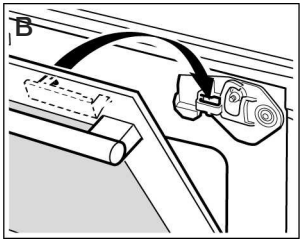
Nepoužívajte žiadne ostré alebo drsné prostriedky.
Sklenená škrabka nie je vhodná.

Namontovanie

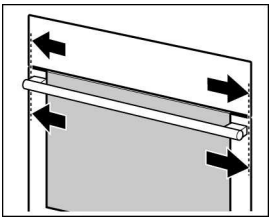
1. Nasaďte sklo dvierok oboma rukami do vedenia. (obrázok A)



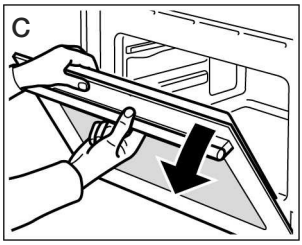
2. Sklo pritlačte dole, trochu nadvihnite a hore zaveste. (obrázok B)



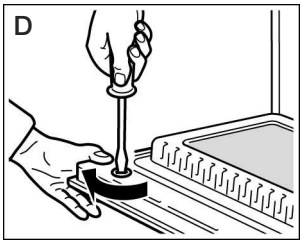
Dávajte pozor na to, aby bolo zarovnané s ovládacím poľom.



3. Dvierka úplne otvorte, pritom pridržujte jednou rukou sklá. (obrázok C)



4. Dotiahnite skrutkovačom (šírka 8 – 11 mm) pevne skrutky, dvierka zatvorte. (obrázok D)



Rúru na pečenie môžete použiť až vtedy, keď sú sklá riadne namontované.

Porucha, čo robiť?

Ak sa vyskytne porucha, je to často iba maličkosť. Skôr než zavoláte zákaznícku službu, pozrite sa do tabuľky. Možno poruchu odstránite sami

Ak sa raz pokrm nepodarí optimálne pripraviť, pozrite sa do kapitoly „Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“. Nájdete tam mnoho tipov a rád pre varenie.

Tabuľka s poruchami

Porucha	Možná príčina	Odstranenie / pokyny
Spotřebič nefunguje	defektná poistka	Pozrite sa do poistkovej skrine, či je poistka v poriadku.
	zástrčka nie je v zásuvke	Zastrčte zástrčku do zásuvky.
	výpadok prúdu	Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo.
Na displeji sa objaví „nastaviť čas“. Zobrazený čas nie je aktuálny	prerušenie prúdu	Nastavte aktuálny čas otočným voličom a stlačte tlačidlo ◷.
Rúra nehreje. V stavovom riadku sa zobrazuje text „demo“	Rúra sa nachádza v režime demo	Vypnite poistku v poistkovej skrini a po cca 20 sekundách ju opäť zapnite. V nasledujúcich 2 minútach držte tlačidlo ⊶ stlačené štyri sekundy, až „demo“ zmizne.
Na displeji se objeví „automatické odpojení“	Automatické odpojenie je aktívne. Rúra už nehreje.	Stlačte ľubovoľné tlačidlo, text zmizne. Môžete znovu nastavovať
Mikrovlnná rúra sa nezapne.	Dvierka nie sú úplne zatvorené.	Skontrolujte, či sa v dvierkach neprivreli zvyšky jedla alebo cudzie teleso. Uistite sa, že tesniace plochy sú čisté. Pozrite sa, či tesnenie nie je skrútené.
	Mikrovlnná rúra neštartuje.	Stlačte tlačidlo ▷II.
Prevádzka mikrovlnnej rúry je bez viditeľného dôvodu prerušená.	Mikrovlnná rúra má poruchu.	Ak sa táto porucha opakovane objavuje, zavolajte zákaznícku službu. Prevádzka rúry na pečenie je bez mikrovlnnej možná.

Pri prevádzke mikrovlnnej rúry sa jedlá ohrievajú pomalšie než doteraz.	Nastavený príliš malý výkon mikrovĺn.	Zvoliť vyšší výkon.
	Do spotrebiča bolo vložené väčšie množstvo jedla než obvykle.	Dvojité množstvo – takmer dvojitý čas.
	Jedlá boli studenšie než doteraz.	Jedlá pri ohrievaní zamiešať alebo obrátiť.

Hlásenie chýb E

Ak sa na displeji objaví hlásenie poruchy E, stlačte tlačidlo ◷, aby sa hlásenie vymazalo.
Je možné, že budete musieť znovu nastaviť čas.
Ak sa porucha opäť objaví, zavolajte zákaznícku službu.
Pri hlásení porúch E101, E104 a E106 je prevádzka mikrovlnného ohrevu ďalej možná.

Hlásenie poruchy E011 ukazuje, že sa možno zaseklo nejaké tlačidlo. Stlačte jednotlivo všetky tlačidlá a skontrolujte, či sú čisté.
Ak hlásenie poruchy zostane, zavolajte zákaznícku službu.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu el. prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Iba výrobcom vyškolený technik zákazníckej služby smie vykonávať opravy.

Výmena osvetlenia rúry

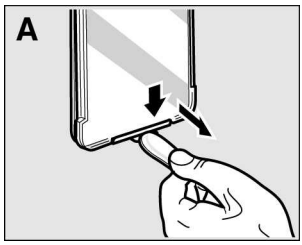
Môžete vymeniť osvetlenie rúry.
Halogénové žiarovky 12 V, 20 W odolné voči teplu dostanete v našej zákazníckej službe alebo v špecializovanom obchode.

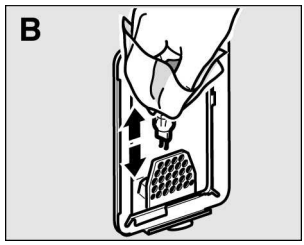
⚠ Nebezpečenstvo úrazu el. prúdom!
Nikdy nevymieňajte žiarovku, ak je spotrebič zapnutý. Vytiahnite zástrčku zo siete popr. vypnite poistku v poistkovej skrini.

Uchopte novú halogénovú žiarovku vždy suchou utierkou z obalu. Tým sa predĺži životnosť žiarovky.

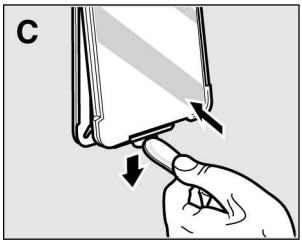
Postupujte nasledovne

1. Vypnite poistku v poistkovej skrini.
2. Vložte do studenej rúry utierku na riad, aby nedošlo k škodám.
3. Odstráňte sklenený kryt. Otvorte rukou sklenený kryt dole.
   Ak by nešlo sklenený kryt ľahko odstrániť, použite lyžicu. (obrázok A)
4. Vytiahnite žiarovku a vymeňte za rovnaký typ. (obrázok B)





5. Opäť nasaďte sklenený kryt. (obrázok C)



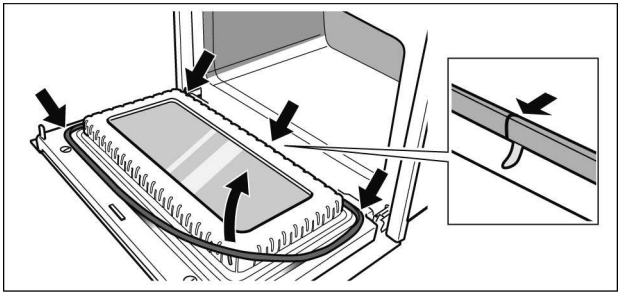
6. Vyberte utierku na riad. Zapnite opäť poistku v poistkovej skrini alebo zastrčte zástrčku do zásuvky.

Výmena tesnenia dvierok

Ak je tesnenie dvierok porušené, musí byť vymenené. Náhradné tesnenie pre váš spotrebič dostanete v zákazníckej službe. Uveďte, prosím, číslo E a FD vášho spotrebiča.

⚠ Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!
Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak je tesnenie poškodené. Mikrovlnná energia môže vychádzať von. Spotrebič používajte až po oprave

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Vytiahnite staré tesnenie dvierok.
3. Na tesnení je upevnených 5 háčikov. Týmito háčikmi zaveste nové tesnenie na dvierka rúry.



Upozornenie: Miesto styku na tesnení dole v strede je podmienené technicky.

Zákaznícka služba

Ak musí byť váš spotrebič opravený, sú tu pre vás naše zákaznícke služby.
Telefónne číslo a adresu najbližších miest zákazníckej služby nájdete v telefónnom zozname. I v uvedených centrách zákazníckej služby Vám radi oznámia miesto zákazníckej služby vo vašej blízkosti.

Číslo E a FD

Ak si vyžiadate našu zákaznícku službu, uveďte, prosím, číslo E a FD vášho spotrebiča.
Typový štítok s číslami nájdete v rúre na pečenie.
Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si tu zapísať údaje o vašom spotrebiči a telefónne číslo zákazníckej služby.

číslo E.	číslo FD.

Zákaznícka služba ☎

Tento spotrebič zodpovedá norme EN 55011 popr. CISPR 11.
Je to výrobok skupiny 2, triedy B.

Skupina 2 znamená, že mikrovlny sú vyrábané za účelom ohriatia potravín.
Trieda B hovorí, že spotrebič je vhodný pre domáce použitie.

Tipy pre šetrenie energiou a ochranu životného prostredia

Tu získate tipy, ako ušetriť pri šetrení energiou a ako váš spotrebič správne zlikvidovať

Šetrenie energiou

Predhrievajte rúru, iba ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návodu na použitie

Používajte tmavé, čierno lakované alebo emailové formy na pečenie. Obzvlášť dobre pohlcujú teplo.

Otvárajte dvierka rúry počas ohrevu alebo pečenia, ak je to možné, len zriedka.

Viac múčnikov pečte najlepšie po sebe. Rúra je ešte teplá. Tým sa skráti čas pečenia pre nasledujúci múčnik.

Pri dlhších časoch ohrevu môžete rúru 10 minút pred ukončením času ohrevu vypnúť a použiť zvyškové teplo do konca pečenia.

Ekologická likvidácia

Likvidujte obaly ekologicky.



Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2002/96/EG o starých elektrospotrebičoch a elektronických spotrebičoch (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Smernica udáva rámec platný pre odber a znehodnotenie starých spotrebičov v Európskej únii.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálnych nastavení. Ukážeme vám, aký druh ohrevu, teplotu alebo výkon mikrovĺn sú najlepšie pre váš pokrm.
Získate informácie o vhodnom príslušenstve a do akej úrovne ho zasunúť. Dostanete tipy pre riad a prípravu jedál.

Upozornenie

Hodnoty v tabuľke platia vždy pre vloženie do studeného a prázdneho varného priestoru.
Predhrievať, iba ak je to uvedené v tabuľke.
Odstráňte pred použitím všetko príslušenstvo, ktoré nepotrebujete, z varného priestoru.

Vyložte príslušenstvo až po predhriatí papierom na pečenie.

Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty.
Sú závislé od kvality a vlastností potravín.

Používajte príslušenstvo, ktoré bolo dodané s rúrou. Dodatočné príslušenstvo dostanete ako zvláštne príslušenstvo v špecializovaných obchodoch alebo v zákazníckej službe.

Používajte vždy kuchynskú rukavicu, ak vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru.

Rozmrazování, ohřívání a vaření s mikrovlnami

V nasledujúcich tabuľkách nájdete mnoho možností a nastavovaných hodnôt mikrovĺn.

Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty.
Sú závislé od riadu, kvality, teploty a vlastností potravín.

V tabuľkách sú často uvedené časové rozmedzia.
Nastavte najprv kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

Môže sa stať, že budete mať iné množstvo, než je uvedené v tabuľkách.
Na to existuje pravidlo:
Dvojité množstvo – takmer dvojnásobný čas, polovičné množstvo – polovičný čas.

Zasuňte rošt alebo sklenenú panvicu do úrovne 1. Položte riad do stredu.
Mikrovlny tak môžu dosiahnuť na pokrm zo všetkých strán.

Rozmrazování

Položte zmrznuté potraviny v otvorenej nádobe na rošt.

Chúlostivé časti ako napr. stehná a krídla kurčiat a tučné okrajové partie pečeného mäsa môžete zakryť malými kúskami alobalu. Fólia sa nesmie dotýkať stien varného priestoru. Po polovici času rozmrazenia môžete fóliu odstrániť.

Jedlá počas rozmrazovania 1 – 2-krát obráťte alebo zamiešajte. Veľké kusy by ste mali obrátiť viackrát. Odstráňte pri obrátení vzniknutú rozmrazenú tekutinu.

Rozmrazený pokrm nechajte ešte 10 – 60 minút odpočinúť pri izbovej teplote, aby sa teplota vyrovnala. Pri hydine môžete vybrať vnútornosti.

Rozmrazovanie	**Hmotosť**	**Výkon mikrovĺn vo wattoch, čas ohrievania v minútach**	**Pokyny**
Mäso v celku – hovädzie, teľacie a bravčové (s a bez kosti)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-15 min.	viackrát obrátiť
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-35 min.	
mäso nakrájané na kúsky alebo na plátky – hovädzie, teľacie alebo bravčové	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	pri obrátení oddeliť od seba rozmrazené časti
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	

Rozmrazovanie	Hmotosť	Výkon mikrovĺn vo wattoch, čas ohrievania v minútach	Pokyny
mleté mäso, zmes	200 g	90 W, 8-15 min.	pri obrátení oddeliť od seba rozmrazené častit
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
hydina alebo hydinové diely	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13-18 min.	počas rozmrazovania obrátiť
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min	
kačka	2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 30-40 min.	viackrát obrátiť
hus	4,5 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 60-80 min.	každých 20 minút obrátiť, odstrániť rozmrazenú tekutinu
rybie filé, rybia podkova alebo plátky	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	oddeliť od seba rozmrazené časti
ryba v celku	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	počas rozmrazovania obrátiť
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
zelenina, napr. hrášok	300 g	180 W, 5-15 min	počas rozmrazovania opatrne zamiešať
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
ovocie, napr. maliny	300 g	180 W, 5-10 min.	počas rozmrazovania – opatrne zamiešať oddeliť od seba rozmrazené časti
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
maslo, rozmrazovanie	125 g	90 W, 7-9 min.	obal úplne odstrániť
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
chlieb v celku	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	počas rozmrazovania obrátiť
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	
múčniky, suché, napr. bábovka	500 g	90 W, 10-15 min	len pre múčniky bez polevy, šľahačky alebo krému, kúsky múčnika od seba oddeliť
	750 g	180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min.	

Rozmrazovanie	Hmotosť	Výkon mikrovĺn vo wattoch, čas ohrievania v minútach	Pokyny
múčniky, šťavnaté, napr. ovocné koláče, tvarohové koláče	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	len pre múčniky bez polevy, šľahačky alebo krému
	750 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	

Rozmrazovanie, ohrievanie alebo varenie hlboko zmrazených jedál

Vyberte hotové jedlá z obalu. V riade určenom do mikrovlnnej rúry sa ohrejú rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne komponenty pokrmu sa môžu rôzne rýchlo ohrievať.

Nízke jedlá sa ohrievajú rýchlejšie než vysoké.
Preto rozprestrite jedlo v riade čo možno najrovnomernejšie.
Potraviny by nemali byť uložené vo vrstvách na sebe.

Vždy jedlá prikryte. Ak nemáte žiadne vhodné veko pre riad, vezmite tanier alebo špeciálnu fóliu pre mikrovlnné rúry.

Jedlá by sa mali počas rozmrazovania 2 – 3-krát zamiešať alebo obrátiť.

Nechajte pokrmy po ohriatí ešte 2 až 5 minút odpočinúť, aby došlo k vyrovnaniu teploty.

Používajte vždy kuchynské rukavice alebo chňapku, keď vyberáte riad z rúry.

Vlastná chuť jedál zostáva uchovaná.
Preto zaobchádzajte so soľou a korením opatrne.

Rozmrazovanie	Hmotosť	Výkon mikrovĺn vo wattoch, čas ohrievania v minútach	Pokyny
menu, jedlo na tanieri, hotové jedlá	300-400 g	600 W, 11-15 min.	jedlo vyberte z obalu; pri ohrievaní zakryť
polievka	400-500 g	600 W, 8-13 min.	zatvorený riad
pokrm z jedného hrnca	500 g	600 W, 10-15 min.	zatvorený riad
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
plátky alebo kúsky mäsa v omáčke, napr. guláš	500 g	600 W, 12-17 min.	zatvorený riad
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
ryba, napr. rybie filé	400 g	600 W, 10-15 min.	zakryté
	800 g	600 W, 18-23 min.	

Rozmrazovanie	Hmotosť	Výkon mikrovĺn vo wattoch, čas ohrievania v minútach	Pokyny
prílohy, napr. ryža, cestoviny	250 g	600 W, 2-5 min.	zatvorený riad; pridať tekutinu
	500 g	600 W, 7-10 min.	
zelenina, napr. hrášok, brokolica, mrkva	300 g	600 W, 8-12 min.	zatvorený riad; pridať 1 lyžicu vody
	600 g	600 W, 13-18 min.	
špenát so smotanou	450 g	600 W, 11-16 min.	ohrievať bez pridania vody

Ohrievanie jedál

Vyberte hotové jedlá z obalu. V riade určenom do mikrovlnnej rúry sa ohrejú rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne komponenty pokrmu sa môžu rôzne rýchlo ohrievať.

⚠ Pri ohrievaní tekutiny pridajte do nádoby vždy polievkovú lyžicu, aby ste zabránili vzniku utajeného varu.
Pri utajenom vare je bod varu dosiahnutý bez toho, aby došlo k typickému unikaniu bublín pary. Už pri miernom otrase nádoby môže táto horúca tekutina náhle prudko prekypieť a vystrieknuť.
To môže viesť k zraneniu a popáleninám.

Jedlá vždy prikrývajte. Ak nemáte žiadne vhodné veko pre riad, vezmite tanier alebo špeciálnu fóliu pre mikrovlnné rúry.

Jedlá by sa mali počas rozmrazovania viackrát zamiešať alebo obrátiť. Kontrolujte teplotu.

Nechajte pokrmy po ohriatí ešte 2 až 5 minút odpočinúť, aby došlo k vyrovnaniu teploty.

Používajte vždy kuchynské rukavice alebo chňapku, keď vyberáte riad z rúry.

Ohřívání jídel

	Hmotosť	Výkon mikrovĺn vo wattoch, čas ohrievania v min.	Pokyny
menu, jedlo na tanieri, hotové jedlo	350-500 g	600 W, 4-8 min.	pokrm vyberte z obalu, pri ohrievaní zakryť
nápoje	150 ml	900 W, 1-3 min.	vložte lyžicu do nápoja alkoholické nápoje neprehrievajte, počas ohrievania kontrolujte
	300 ml	900 W, 3-4 min.	
	500 ml	900 W, 4-5 min.	
pokrmy pre deti, napr. fľaše s mliekom	50 ml	360 W, ½-1 min.	fľaštičky bez viečok postavte na dno varného priestoru, po ohriatí dobre pretrpte alebo zamiešajte, bezpodmienečne skontrolujte teplotu
	100 ml	360 W, 1-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	

	Hmotosť	Výkon mikrovĺn vo wattoch, čas ohrievania v min.	Pokyny
polievka 1 šálka	175 g	900 W, 114-2 min.	-
2 šálky	á 175 g	900 W, 2-4 min.	
4 šálky	á 175 g	900 W, 4-6 min.	
plátky alebo kúsky mäsa v omáčke, napr. guláš	500 g	600 W, 7-10 min.	zakryté
pokrm z jedného hrnca	400 g	600 W, 5-7 min.	zatvorený riad
	800 g	600 W, 7-10 min.	
zelenina	150 g	600 W, 2-3 min.	pridať trochu tekutiny
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Varenie jedál

Nízke jedlá sa ohrejú rýchlejšie než vysoké. Rozprestrite preto jedlá čo najrovnomernejšie v riade.

Potraviny by nemali ležať na sebe.
Ohrievajte jedlá v zatvorenom riade.

Ak nemáte žiadne vhodné veko pre váš riad, použite tanier alebo špeciálnu fóliu pre mikrovlnné rúry. Vlastná chuť jedla zostáva uchovaná, preto používajte soľ a korenie opatrne.

Nechajte pokrmy po ohriati ešte 2 až 5 minút odpočinúť, aby sa vyrovnala teplota.

Používajte kuchynské rukavice alebo chňapku na vyberanie jedál z rúry.

Varenie jedál

	Hmotosť	Výkon mikrovĺn vo wattoch, čas ohrievania v min.	Pokyny
popcorn do mikrovlnnej rúry	1 sáček á 100 g	900 W,	vrecko s popcornom postavte na sklenený tanier odolný voči teplu, napr. pyrex, a na rošt; popcorn po cca 1,5 minúte pretrepať; dodržať údaje od výrobcu na obale
celé kurča čerstvé, bez vnútorností	1,5 kg	600 W, 25-30 min.	po polovici uplynulého času obrátiť
rybie filé, čerstvé	400 g	600 W, 8-13 min.	-
zelenina, čerstvá	250 g	600 W, 6-10 min.	nakrájajte na rovnako veľké kúsky, pridajte na 100 g 1 – 2 lyžice vody, počas varenia zamiešajte
	500 g	600 W, 10-15 min.	

	Hmotosť	Výkon mikrovĺn vo wattoch, čas ohrievania v min.	Pokyny
zemiaky	250 g	600 W, 8-11 min.	nakrájajte na rovnako veľké kúsky, pridajte na 100 g 1 – 2 lyžice vody, počas varenia zamiešajte
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
ryža	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	pridajte dvojnásobné množstvo tekutiny; použite vysoký, zatvorený riad
	250 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	
sladké jedlá, napr. puding (instantný)	500 ml	600 W, 5-8 min.	počas varenia 2 – 3-krát zamiešajte metličkou
ovocie, kompót	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Tipy k mikrovlnnej rúre

Nenašli ste pre pripravované množstvo jedla žiadny údaj pre nastavenie.	Predĺžte alebo skráťte časy ohrievania podľa nasledujúceho pravidla: dvojnásobné množstvo = takmer dvojnásobný čas polovičné množstvo = polovičný čas
Jedlo je príliš suché.	Nabudúce nastavte kratší čas ohrevu alebo zvoľte nižší výkon mikrovĺn. Zakryte jedlo a pridajte viac tekutiny.
Jedlo po uplynutí času ešte nerozmrzlo, nie je ohriate alebouvarené.	Nastavte dlhší čas. Väčšie množstvo a vyššie jedlá potrebujú dlhší čas.
Po uplynutí času varenia je jedlo na okraji prehriate, v strede ale ešte nie je hotové.	Zamiešajte jedlo počas ohrevu a zvoľte nabudúce nižší výkon a dlhší čas.
Po rozmrazení je hydina alebo mäso na povrchu ohriate, v strede ale ešte nie je rozmrazené.	Zvoľte nabudúce nižší výkon mikrovĺn. Obráťte rozmrazovanú potravinu pri väčšom množstve viackrát.

Múčniky a pečivo

K tabuľkám

Časové údaje platia pre vloženie do studenej rúry.

Teplota a čas pečenia sú závislé od vlastností a množstva cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené teplotné rozmedzia. Začnite na nižšej hodnote a nabudúce nastavte, ak je to potrebné, vyššiu. Nižšia teplota pomôže rovnomernému zhnednutiu.

Ďalšie informácie nájdete v „Tipy pre pečenie“ za tabuľkami.

Formu na koláče dávajte vždy do stredu roštu. Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu.

Pečicí formy

Horúci vzduch = 
Horný/spodný ohrev = 
Intenzívny ohrev = 

Múčniky vo formách	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota °C	Výkon mikrovln vo wattoch	Čas prípravy v minútach
obyčajná trená bábovka	forma na bábovku/ forma na biskupský chlebíček	1		160-180	90 W	30-40
jemná trená bábovka (napr. linecký koláč)	forma na bábovku/ forma na biskupský chlebíček	1		150-170	-	60-80
tortové dno z treného cesta	forma na ovocný koláč	2		160-180	-	25-35
ovocný koláč jemný. trené cesto	tortová forma/ na bábovku	1		160-180	90 W	30-40
piškótový korpus, 2 vajcia	forma na ovocný koláč	1		150-160	-	20-25
piškótová torta, 6 vajec, predhriať	tmavá tortová forma	1		170-180	-	30-40
linecké cesto s okrajom	tmavá tortová forma	1		170-190	-	30-40
ovocná alebo tvarohová torta s dnom z lineckého cesta *	tmavá tortová forma	2		160-170	180 W	30-40
švajčiarsky koláč	tmavá tortová forma	1		190-200	-	40-50

Múčniky vo formách	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota °C	Výkon mikrovln vo wattoch	Čas prípravy v minútach
bábovka	forma na bábovku	1		160-180	90 W	30-40
orechový koláč	tmavá tortová forma	1		170-180	90 W	35-45
pizza, tenké dno málo obložená **	kulatý plech na guľatý plech na pizzu	1		220-240	-	15-20
pikantný koláč	tmavá tortová forma	1		180-200	-	50-60

* Koláč nechať cca 20 minút vychladnúť v rúre.
** Predhriať varný priestor.

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

Koláč na plech	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota °C	Výkon mikrovln vo wattoch	Čas prípravy v minútach
linecké cesto so suchou náplňou na povrchu	univerzálna panvica	2		160-180	-	25-35
linecké cesto so suchou náplňou na povrchu	univerzálna panvica + emailový plech na pečenie*	1 3		150-170	-	40-50
linecké cesto so šťavnatou náplňou na povrchu (ovocie)	univerzálna panvica	1		160-180	90 W	30-40
kysnuté cesto so suchou náplňou na povrchu	univerzálna panvica	2		170-190	-	35-45
kysnuté cesto so suchou náplňou na povrchu	univerzálna panvica + emailový plech na pečenie*	1 3		160-180	-	50-60
kysnuté cesto so šťavnatou náplňou na povrchu (ovocie)	univerzálna panvica	2		170-190	-	45-55
kysnuté cesto so šťavnatou náplňou na povrchu (ovocie)	univerzálna panvica + emailový plech na pečenie*	1 3		160-180	-	50-60
linecké cesto so suchou náplňou na povrchu	univerzálna panvica	2		160-180	-	25-35

Koláč na plech	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota °C	Výkon mikrovln vo wattoch	Čas prípravy v minútach
linecké cesto so suchou náplňou na povrchu	univerzálna panvica + emailový plech na pečenie*	1 3		160-180	-	30-40
linecké cesto so šťavnatou náplňou na povrchu (ovocie)	univerzálna panvica	1		160-180	-	50-60
švajčiarsky koláč	univerzálna panvica	1		190-200	-	40-50
piškótová roláda, predhriať	univerzálna panvica	2		170-190	-	10-20
kysnutá vianočka 500 g múky	univerzálna panvica	2		160-180	-	40-50
štóla 500 g múky	univerzální pánev	2		150-170	-	60-70
štóla 1 kg múky	univerzálna panvica	2		140-150	-	65-75
štrúdľa, sladká	univerzálna panvica	1		190-210	180 W	30-40
pizza	univerzálna panvica	1		210-230	-	25-35
pizza	univerzálna panvica + emailový plech na pečenie*	1 3		190-200	-	40-50
Flammkuchen (cibuľový koláč), predhriať	univerzálna panvica	2		220-240	-	15-20

* Emailový plech na pečenie dostanete ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanom obchode.

Horný/spodný ohrev =
3D horký vzduch =

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas prípravy v minútach
placky	univerzálna panvica	2		150-170	20-30
placky	univerzálna panvica + emailový plech na pečenie*	1 3		140-160	30-40
makrónky	univerzálna panvica	2		120-140	35-45
makrónky	univerzálna panvica + emailový plech na pečenie*	1 3		110-130	40-50
bezé	univerzálna panvica	2		80–100	90–110
mufiny	plech na mufiny na rošt	2		160-180	35-45
mufiny	po 1 plechu na mufiny na univerzální pánev + rošt	1 3		140-160	50-60
odpaľované cesto	univerzálna panvica	2		200-220	30-40
múčniky z lístkového cesta	univerzálna panvica	2		170-190	25-35
múčniky z lístkového cesta	univerzálna panvica + emailový plech na pečenie*	1 3		170-190	30-40
múčniky z kysnutého cesta	univerzálna panvica	2		200-220	20-30

* Emailový plech na pečenie dostanete ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanom obchode

Tipy pre pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľkách o pečení.
Chcete použiť formy na pečenie zo silikónu, skla, plastu alebo keramiky.	Forma musí byť odolná do 250 °C. V týchto formách múčniky tak nezhnednú. Keď pridáte mikrovlny, skráti sa prípadne čas prípravy voči údajom v tabuľke
Takto zistíte, či je trená bábovka prepečená	Pichnite asi 10 minút pred koncom uvedeného času pečenia špajľou na najvyššom mieste do bábovky. Ak na špajli nezostane žiadne cesto, je bábovka hotová.
Múčnik sa zrazil.	Použite nabudúce menej tekutiny alebo nastavte teplotu v rúre o 10 stupňov nižšiu a predĺžte čas pečenia. Dodržte čas miesenia uvedený v recepte.
Múčnik uprostred vybehol a na na konci je nižší.	Natrite tukom iba dno tortovej formy. Po upečení múčnik opatrne oddeľte nožom od steny.
Múčnik je príliš tmavý.	Zvoľte nižšiu teplotu a pečte múčnik o niečo dlhšie.
Múčnik je príliš suchý.	Prepichnite špáradlom malé otvory do hotového múčnika. Potom vytečie ovocná šťava alebo alkohol von. Nabudúce zvoľte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr syrový koláč) vyzerá veľmi dobre, alevnútri je mazľavý (pretkaný mazľavými pásmi)	Použite nabudúce o niečo menej tekutiny a pečte pri nižšej teplote trochu dlhšie. Pri múčnikoch so šťavnatou náplňou na povrchu upečte najprv dno, posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom položte náplň. Dodržujte, prosím, recepty a časy pečenia.
Múčnik sa nedá vyklopiť.	Múčnik nechajte po upečení ešte 5 až 10 minút schladnúť, potom sa lepšie uvoľní z formy. Ak by to aj naďalej nešlo, uvoľnite okraj ešte raz opatrne nožom. Preklopte múčnik znovu a prikryte formu mokrou studenou utierkou. Nabudúce formu dobre vymažte a vysypte ešte strúhankou.
Zmerali ste vlastným teplomerom teplotu v rúre a zistili ste odchýlku.	Teplota rúry je meraná výrobcom pomocou testovacieho roštu po stanovenom čase v strede varného priestoru. Každý riad a príslušenstvo má vplyv na nameranú hodnotu, takže pri vlastnom meraní sú vždy zistené určité odchýlky.
Medzi formou a roštom vznikajú iskry.	Skontrolujte, či je forma z vonkajšej strany čistá. Zmeňte pozíciu formy vo varnom priestore. Ak to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovĺn. Čas pečenia sa potom predĺži.

Pečenie a grilovanie

K tabuľkám

Teplota a čas pečenia závisia od vlastností a množstva jedla. Preto sú v tabuľke uvedené rozmedzia hodnôt. Začnite s nižšou hodnotou a nastavte nabudúce, ak je to potrebné, vyššiu.

Ďalšie informácie nájdete pod „Tipy pre pečenie a grilovanie“ ďalej za tabuľkami.

Riad

Môžete použiť každý riad, ktorý je odolný voči vysokým teplotám a je vhodný do mikrovlnnej rúry. Formy na pečenie z kovu sú vhodné na pečenie bez mikrovĺn.

Riad môže byť veľmi horúci. Používajte na vyberanie kuchynské rukavice.

Stavajte horúci sklenený riad na suchú utierku.
Ak je podklad mokrý alebo studený, môže sklo prasknúť.

Používejte k pečení masa a drůbeže vysokou pečicí formu.

Pokyny pre pečenie

Skontrolujte, či sa váš riad vojde do varného priestoru. Nesmie byť príliš veľký.

Mäso: Pokryte dno riadu trochou tekutiny. Pre dusenie pridajte tekutiny trochu viac. Obracajte mäso po polovici uplynulého času pre prípravu.
Ak je pečené mäso hotové, malo by zostať ešte 10 minút vo vypnutej, zatvorenej rúre.
Tak sa môže mäsová šťava lepšie rozliať.

Hydina: Obráťte mäso po ⅔ uplynulom čase.

Pokyny pre grilovanie

Grilujte vždy so zatvorenými dvierkami rúry a nepredhrievajte.

Používajte, ak to je možné, rovnako hrubé kusy na grilovanie. Steaky by mali byť hrubé minimálne 2 až 3 cm. Tak rovnomerne zhrednú a zostanú pekne šťavnaté. Osoľte steaky až po ugrilovaní.

Obracajte grilované kusy kliešťami na grilovanie. Ak do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a vysuší sa.

Tmavé mäso napr. hovädzie zhredne rýchlejšie než svetlé mäso, ako je teľacie alebo bravčové. Grilované kúsky zo svetlého mäsa alebo ryby sú často na povrchu iba svetlohnedé, vnútri napriek tomu upečené a šťavnaté.

Vykurovacie teleso pre grilovanie sa automaticky vypína a opäť zapína. Je to normálne. Ako často sa tak stane, sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.

Pokyny pre dusenie

Používajte pre dusenie rýb riad s vekom.

Pridajte dve až tri lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu do riadu.

Hovädzie mäso

Obracajte dusené hovädzie pečené mäso ⅓ a ⅔ uplynulého času pre prípravu. Na konci nechajte pečené mäso ešte 10 minút odpočinúť.

Obráťte hovädzí plátok a roastbeef po polovici uplynulého času. Na konci nechajte mäso ešte 10 minút stáť.

Obracajte steaky po ⅔ uplynulého času.

Horný/spodný ohrev = 
Gril, veľká plocha = 

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota °C	Výkon mikrovln vo wattoch	c
dusené hovädzie pečené mäso, cca 1 kg	zatvorený riad, rošt	1		190-210	-	120-140
dusené hovädzie pečené mäso, cca 1,5 kg	zatvorený riad, roštt	1		180-200	-	140-160
dusené hovädzie pečené mäso; cca 2 kg	zatvorený riad, rošt	1		170-190		160-180
hovädzí plátok medium, cca 1 kg	zatvorený riad, rošt	1		180-200	90 W	30-40
hovädzí plátok medium; cca 1,5 kg	zatvorený riad, rošt	1		200-220	90 W	45-55
roastbeef medium; cca 1 kg	otvorený riad, rošt	1		240-260	180 W	30-40
steaky medium; 3 cm silný	univerzálna panvica + rošt	1 3		3	-	1. strana: cca 10– 15 2. strana: cca 5 – 10

Teľacie mäso

Obráťte teľacie pečené mäso a koleno po polovici uplynulého času. Na konci nechajte mäso ešte cca 10 minút stáť.

Horúci vzduch =
Grilovanie s cirkulujúcim vzduchom =

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota °C	Výkon mikrovln vo wattoch	Čas prípravy v minútach
teľacie pečené mäso, cca 1 kg	zatvorený riad, rošt	1		210-220	90 W	60-70
teľacie pečené mäso, cca 1,5 kg	zatvorený riad, rošt	1		200-210	90 W	70-80
teľacie pečené mäso cca 2 kg	zatvorený riad, rošt	1		190-200	90 W	80-100
teľacie koleno, cca 1,5 kg	zatvorený riad, rošt	1		190-200	-	120-130

Bravčové mäso

Obráťte chudé bravčové pečené mäso a mäso bez kože po polovici uplynulého času. Na konci nechajte mäso ešte cca 10 minút stáť.

Položte pečené mäso kožou hore do riadu.
Kožu narežte. Pečené mäso neobracajte.
Na konci nechajte mäso ešte cca 10 minút stáť.

Bravčové plátky a údenú krkovičku neobracajte. Na konci nechajte mäso ešte cca 5 minút stáť.

Obráťte steak z krkovičky po ⅔ uplynulého času.

Grilovanie s cirkulujúcim vzduchom = 
Gril, veľká plocha = 

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota °C	Výkon mikrovln vo wattoch	Čas prípravy v minútach
pečené mäso bez kože, (napr. krkovička), cca 750 g	zatvorený riad, rošt	1		220-240	180 W	40-50
pečené mäso s kožou (napr. pliecko), cca 1,5 kg	otvorený riad, rošt	1		180-200	-	150
pečené mäso s kožou (z. B. pliecko), cca 2 kg	otvorený riad, rošt	1		170-190	-	180
bravčový plátok; cca 500 g	zatvorený riad, rošt	1		210-230	90 W	20-25
bravčové pečené mäso chudé cca 1 kg	zatvorený riad, rošt	1		210-230	90 W	50-60
bravčové pečené mäso chudé cca 1,5 kg	zatvorený riad, rošt	1		200-220	90 W	70-80
bravčové pečené mäso chudé cca 2 kg	zatvorený riad, rošt	1		190-210	180 W, 10 min. + 90 W, 75-85 min.	85-95
údená krkovička s kosťou cca 1 kg	otvorený riad, rošt	1			360 W	45-50
steak z krkovičky 2 cm hrubý	univerzálna panvica + rošt	1 3		2		1. strana: cca 15-20 2. strana: cca 10-15

Jahňacie mäso a zverina

Obráťte jahňacie a zverinu po polovici uplynulého času.

Grilovanie s cirkulujúcim vzduchom = 
Horný/spodný ohrev =

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota °C	Výkon mikrovln vo wattoch	Čas prípravy v minútach
jahňací chrbát s kosťou, cca 1 kg	otvorený riad, rošt	1		190-210	-	40-50
jahňacie stehno bez kosti, medium, cca 1,5 kg	zatvorený riad, rošt	1		180-200	-	90-100
srnčí chrbát s kosťou, cca 1 kg	zatvorený riad, rošt	1		210-220	-	40-50
srnčie stehno bez kosti, cca 1,5 kg	zatvorený riad, rošt	1		180-190	-	105-120
diviačie pečené mäso, cca 1,5 kg	zatvorený riad, rošt	1		200-220	-	100-110
jelenie pečené mäso; cca 1,5 kg	zatvorený riad, rošt	1		200-220	-	90-100
králik, cca 1,5 kg	zatvorený riad, rošt	1		200-220	90 W	25-35

Ďalšie

Nechajte sekanú na konci ešte 10 minút stáť.
Obráťte klobásy po ⅔ uplynulého času.

Grilovanie s cirkulujúcim vzduchom = 
Gril, veľká plocha = 

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota °C	Výkon mikrovln vo wattoch	Čas prípravy v minútach
sekaná z cca 1 kg mäsa	otvorený riad rošt	1		170-190	600 W + 180W	10 min. + 40-50 min.
klobásy na grilovanie; 4 – 6 kusov, á cca 150 g	univerzálna panvica + rošt	1 3		3	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 5-10

Hydina

Položte celé kurča, kuracie prsia a mladú morku prsiami dole. Po ⅔ 3 uplynulého času obrátiť.

Položte pularda prsiami dole
Po ⅔ uplynulého času obráťte a nastavte výkon mikrovĺn na 180 watt.

Položte polku kuraťa a diely kuraťa kožou hore.
Neobracajte.

Obráťte kačku a hus po ⅓ a ⅔ uplynulého času.

Položte kačacie a husacie prsia kožou dole.
Po polovici uplynulého času obráťte.

Obráťte husacie stehno po polovici uplynulého času.
Napichnite kožu.

Obráťte morčaciu rolku po ⅔ uplynulého času.

Položte morčacie prsia a morčacie stehno kožou dole..
Po ⅔ uplynulého času obrátiť.

Grilovanie s cirkulujúcim vzduchom =
Gril, veľká plocha =
Horúci vzduch =
Horný/spodný ohrev =

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota °C	Výkon mikrovln vo wattoch	Čas prípravy v minútach
kurča, celé, cca 1,2 kg	zatvorený riad, rošt	1		230-250	360 W	25-35
pulard, celý	zatvorený riad, rošt	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
kurča, polené po 500 g	otvorený riad, rošt	1		180-200	360 W	30-35
diely kuraťa, cca 800 g	otvorený riad, rošt	1		190-210	360 W	30-35
diely kuraťa, cca 1,5 kg	otvorený riad, rošt	1		190-210	360 W	35-40
kuracie prsia cca 500 g	otvorený riad, rošt	1		190-210	180 W	25-30
kačka, celá, 1,5-1,7 kg	univerzálna panvica	1		170-190	180 W	60-80

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota °C	Výkon mikrovln vo wattoch	Čas prípravy v minútach
kačacie prsia, celé, 2 ks á 300 – 400 g	rošt + univerzálna panvica*	2 1		3	90 W	18-22
hus, celá, 3-3,5 kg	univerzálna panvica	1		170-190	180 W	80-90
husacie prsia, 2 ks á 500 g	rošt + univerzálna panvica*	2 1		210-230	90 W	20-25
husacie stehná, 4 ks cca 1,5 kg	rošt + univerzálna panvica*	2 1		170-190	180 W	30-40
morčacie, celé; cca 3 kg	univerzálna panvica	1		170-180	180 W	60-70
morčacia rolka; cca 1,5 kg	zatvorený riad, rošt	1		190-200	180 W	60-70
morčacie prsia; cca 1 kg	zatvorený riad, rošt	1		200-210	-	80-90
morčacie stehno; cca 1,3 kg	zatvorený riad, rošt	1		210-230	360 W	45-50

* Pridajte 50 ml vody do univerzálnej panvice.

Ryby

Položte celú rybu na grilovanie, napr. pstruha, do stredu na rošt.

Varte celú, dusenú rybu v plávacej pozícii.

Gril, malá plocha =
Gril, veľká plocha =

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota °C	Výkon mikrovln vo wattoch	Čas prípravy v minútach
ryba celá, napr. pstruh cca 300 g, grilovaný	univerzálna panvica + rošt*	1 3		2	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 8-12
rybia podkova, napr. losos, 3 cm hrubý grilovaný	univerzálna panvica + rošt*	1 3		3	-	1. strana: cca 10-12 2. strana: cca 8-12
ryba celá, 2 – 3 ks á 300 g, grilovaná	univerzálna panvica + rošt*	1 3		2	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 10-15

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota °C	Výkon mikrovln vo wattoch	Čas prípravy v minútach
ryba celá cca 1 kg, dusená	zatvorený riad, rošt	1	-	-	600 W	10-15
ryba celá cca 1,5 kg, dusená	zatvorený riad, rošt	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
ryba celá cca 2 kg, dusená	zatvorený riad, rošt	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
rybie filé napr. losos cca 800 g, dusený	zatvorený riad, rošt	1	-	-	600 W	9-14

* Rošt namazať dopredu olejom.

Tipy pre pečenie a grilovanie

V tabuľke nie sú uvedené žiadne hmotnosti pečenia.	Pre menšie pečené mäso zvoľte vyššiu teplotu a kratší čas pre prípravu. Pre väčšie pečené mäso zvoľte nižšiu teplotu a dlhší čas pre prípravu.
Ako zistíte, že pečené mäso je hotové.	Použite teplomer na mäso (dostanete v špecializovanom obchode) alebo urobte „skúšku lyžicou“. Pritlačte lyžicu k pečenému mäsu. Ak sa mäso pritlačí k lyžici, je hotové. Ak ustúpi, potrebuje ešte trochu času.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvoľte menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodová.	Nabudúce zvoľte väčšiu nádobu na pečenie alebo pridajte menej tekutiny.
Pečené mäso nie je hotové.	Nakrájajte pečené mäso. Pripravte šťavu v nádobe na pečenie a vložte plátky do šťavy. Dopečte mäso iba mikrovlnami.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Hodnoty v tabuľkách platia pre vloženie do studenej rúry.

Použite pre nákypy a gratinované pokrmy veľký, plytký riad. V úzkych vysokých nádobách potrebuje pokrm viac času a hore zhnedne.

Postavte nákyp v riade vhodnom do mikrovlnnej rúry na rošt.

Nechajte nákypy a gratinované pokrmy dopiecť ešte 5 minút vo vypnutej rúre.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Použite pre nákypy, gratinované zemiaky a lasagne 4 až 5 cm vysoké zapekacie formy.

Souffle dávajte do foriem pre jednotlivé porcie alebo do vysokej zapekacej formy. Predhrejte varný priestor.

Zapekané toasty:
4 kusy vložte vedľa seba do stredu univerzálnej panvice.
12 kusov rozprestrite rovnomerne na univerzálnu panvicu.

Grilovanie s cirkulujúcim vzduchom =
Horúci vzduch =
Horný/spodný ohrev =
Gril, malá plocha =
Gril, veľká plocha =

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota °C	Výkon mikrovln vo wattoch	Čas prípravy v minútach
nákyp, sladký, cca 1,5 kg	zatvorený riad, rošt	1		140-160	360 W	25-35
souffle	otvorený riad, rošt	1		160-180	-	40-45
souffle vo formách pre jednotlivé porcie	rošt	1		200-210	-	12-17
cestovinový nákyp, cca 1 kg	otvorený riad, rošt	1		140-160	600 W	20-30
lasagne, cca 2 kg	otvorený riad, rošt	2		180-200	600 W	20-30

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota °C	Výkon mikrovln vo wattoch	Čas prípravy v minútach
gratinované zemiaky zo surových prísad cca 1,1 kg	otvorený riad, rošt	1		170-190	600 W	20-25
zapečený toast, 4 ks	univerzálna panvica	2		3	-	8-13
zapečený toast, 12 ks	univerzálna panvica	2		3	-	9-14

Hotové výrobky

Prosím, dodržujte pokyny výrobcu na obale.

Hodnoty v tabuľkách platia pre vloženie do studenej rúry.

Hranolčeky, krokety, a zapekané zemiaky „Rösti“ neukladajte cez seba.

Obráťte rybie prsty, kuracie kúsky, nugety a zeleninové hamburgery po polovici uplynulého času.

Šľahačkovú tortu vložte bez príslušenstva na dno rúry, úroveň 0.

Horný/spodný ohrev = 
Horúci vzduch = 
Grilovanie s cirkulujúcim vzduchom = 

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota °C	Výkon mikrovln vo wattoch	Čas prípravy v minútach
pizza s tenkým dnom	univerzálna panvica	1		210-230	-	20-25
pizza s hrubým dnom	univerzálna panvica	2		200-220	90 W	15-25
minipizza	univerzálna panvica	1		210-230	-	15-20
pizza-bageta	univerzálna panvica	2		180-190	-	15-20
hranolčeky	univerzálna panvica	1		220-230	-	20-25
krokety	univerzálna panvica	1		200-220	-	25-35
plnené zemiakové taštičky	univerzálna panvica	2		200-220	-	25-35
žemľa, bageta	rošt	2		200-220	-	15-20

	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota °C	Výkon mikrovln vo wattoch	Čas prípravy v minútach
praclíky	univerzálna panvica*	2		190-210	-	20-25
zapekané žemle-bagety	rošt	2		140-150	-	12-15
rybie prsty	univerzálna panvica	2		190-210	180 W	10-15
kuracie kúsky, nugety	univerzálna panvica	2		190-210	360 W	15-20
zeleninový hamburger	univerzálna panvica	2		200-220	180 W	15-25
štrúdľa	univerzálna panvica	2		200-220	90 W	20-25
lasagne	rošt	2		200-210	180 W	18-23
šľahačková torta	-	0		30	-	120-150

* Vyložte univerzálnu panvicu papierom na pečenie. Papier na pečenie musí byť vhodný pre uvedené teploty

Mierne pečenie

Mierne pečenie, označované taktiež ako pečenie pri nízkych teplotách, je ideálna metóda pre všetky jemné kúsky mäsa, ktoré majú byť upečené stredne alebo majú byť prepečené.
Mäso zostáva veľmi šťavnaté a po upečení je veľmi jemné. Vaša výhoda: Máte veľký priestor pri plánovaní menu, pretože šetrne upečené mäso sa dá bez problémov udržiavať teplé.

Nastavenie mierneho pečenia

Používajte plytký riad, napr. tácku z porcelánu alebo sklenený pekáč s vekom.
Vložte zatvorený riad na rošt do úrovne 1.

1. Zvoľte mierne pečenie a nastavte teplotu medzi 70 a 100 °C. Predhrejte varný priestor a zároveň ohrejte riad.
2. Na panvici rozpustite rýchlo trochu tuku. Rýchlo opečte mäso zo všetkých strán, taktiež na okrajoch a okamžite ho vložte na predhriaty riad.
3. Riad vložte do varného priestoru a znovu spustite štart.

Pokyny:

- Používajte iba čerstvé, neškodné mäso.
  Odstráňte dôkladne šľachy a okraje tuku.
  Tuky vyvíjajú pri miernom pečení silný vlastný zápach.
- Pre mierne pečenie sú vhodné všetky krehké partie hydiny, hovädzieho, bravčového, teľacieho a jahňacieho mäsa. Časy pre prípravu sa riadia podľa veľkosti kusu mäsa.
- Pečte mäso na veľmi rozpálenom tuku a dostatočne dlho zo všetkých strán, aj na okrajoch.
- Pre kontrolu, či je mäso hotové, použite teplomer pre pečené mäso.
  Teplota jadra 60 °C by mala udržaná minimálne 30 minút.
- Mäso môžete mierne piecť aj v otvorenom riade. Časy pečenia sa predlžujú.
- I väčšie kúsky mäsa nemusíte obracať.
- Mäso môžete po šetrnom pečení okamžite nakrájať. Nepotrebuje žiadny čas pre odpočinutie.
- Vďaka tejto špeciálnej metóde prípravy je mäso vnútri vždy ružové. V žiadnom prípade však nie je surové alebo nedostatočne upečené.

Šetrné pečenie

Používajte riad s vhodným vekom, napr. sklenený pekáč. Pekáč postavte na rošt.

Šetrné pečenie =

	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas prípravy v minútach
Hydina				
morčacie prsia	1		80	240-270
kačacie prsia bez kože	1		80	110-140
Hovädzie mäso				
hovädzie pečené mäso (napr. bok)	1		80	270-300
hovädzí plátok	1		80	150-180
roastbeef	1		80	180-220
hovädzie steaky, 3 cm hrubé	1		80	70-100
Teľacie mäso				
teľacie pečené mäso	1		80	180-220
teľací plátok	1		80	80-100
Bravčové mäso				
bravčové pečené mäso	1		80	180-210
bravčový plátok	1		80	140-170
Jahňacie mäso				
jahňací plátok	1		80	40-70

Tipy pre šetrné pečenie

Touto metódou upečené mäso nie je tak horúce ako mäso upečené obyčajným spôsobom.	Aby upečené mäso nevychladlo príliš rýchlo, zahrejte taniere a podávajte šťavu veľmi horúcu.
Chcete takto upečené mäso udržať teplé.	Zapnite po šetrnom pečení teplotu späť na 70 °C. Malé kúsky je možné udržiavať teplé až 45 minút, veľké kusy až 2 hodiny.

Testovacie pokrmy

Kvalita a funkcia spotrebičov kombinujúcich funkciu mikrovlnnej rúry sú testované skúšobnými inštitútmi prostredníctvom týchto pokrmov.

Podľa normy EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 a EN 60350

Rozmrazovanie v mikrovlnnej

Pokrm	**Výkon mikrovĺn vo wattoch, čas pečenia v minútach**	**Pokyny**
ryba	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min,	Postavte pyrexovú formu priemer 22 cm na rošt, na úroveň 1. Po cca 10 minútach odstráňte rozmrazené mäso.

Pečenie s mikrovlnami

Pokrm	**Výkon mikrovĺn vo wattoch, čas pečenia v minútach**	**Pokyny**
zapekané pokrmy s mliekom a vajcami	360 W, 10 min + 180W, 20-25 min	Postavte pyrexovú formu na rošt, na úroveň 1.
piškót	600 W, 8-10 min	Postavte pyrexovú formu priemer 22 cm na rošt, na úroveň 1
sekaná	600 W, 20-25 min	Postavte pyrexovú formu priemer 22 cm na rošt, na úroveň 1

Pečenie kombinované s mikrovlnami

Grilovanie s cirkulujúcim vzduchom = 
Horný/spodný ohrev = 

Pokrm	Výkon mikrovĺn vo wattoch, čas pečenia v minútach	Druh ohrevu	Teplota °C	Pokyny
gratinované zemiaky	600 W, 20-25 min		170-190	Postavte pyrexovú formu priemer 22 cm na rošt, na úroveň 1.
múčniky	180 W, 15-20 min		180-200	Postavte pyrexovú formu priemer 22 cm na rošt, na úroveň 1.
kurča*	360 W, 30-35 min		200-220	Po 15 minutách obráťte.

* Posuňte rošt na úroveň 2 a univerzálnu panvicu na úroveň 1

Pečenie

Hodnota v tabuľkách platí pre vloženie do studenej rúry.

Zakrytý jablkový koláč:
Tmavé formy na tortu postavte šikmo vedľa seba.

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

	Riad a pokyny	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas prípravy v minútach
striekané pečivo	univerzálna panvica	2		160-180	20-30
	univerzálna panvica	2		150-170	20-30
	univerzálna panvica* + emailový plech na pečenie**	1 3		140-150	30-40
drobné pečivo	univerzálna panvica	2		160-180	25-35
	univerzálna panvica	2		140-160	25-35
drobné pečivo	univerzálna panvica* + emailový plech na pečenie**	1 3		160-180	35-45
piškótové cesto	dortová forma na rošt	1		160-170	30-40
kysnuté koláče na plechu	univerzálna panvica	2		170-190	45-55
	univerzálna panvica* + emailový plech na pečenie**	1 3		160-180	50-60

	Nádobí a pokyny	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Čas prípravy v minútach
zakrytý jablkový koláč	2 tortové formy priemer 20 cm na rošt	2		170-190	70-90

* Zasuňte pri pečení do dvoch úrovní emailový plech na pečenie vždy nad univerzálnu panvicu.
** Emailový plech na pečenie dostanete ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanom obchode.

Grilovanie Gril, veľká plocha =

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas prípravy v minútach
zhnednutie toastov*	rošt	3		3	1-2
beefburger (hamburger s frikadelou) 12 kusů**	rošt a univerzálna panvica	3 1		3	30

* minút predhriať.
** Po polovici uplynulého času obrátiť.

Akrylamid v potravinách

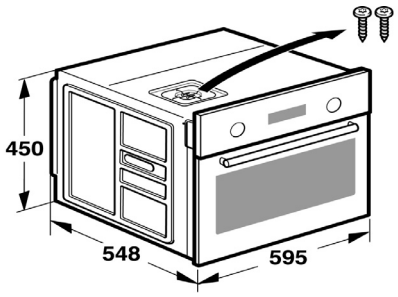
Ktorých jedál sa to týka? Akrylamid vzniká predovšetkým v obilninách a zemiakových produktoch, ktoré sú ohrievané na vysokú teplotu, napr. zemiakové chipsy, hranolčeky, toasty, rožky, chlieb, jemné pečivo (keksy, perník, pečivo spekulatius).

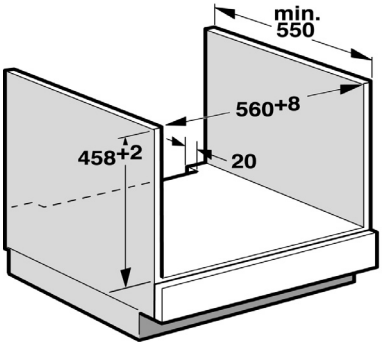
	Tipy pre prípravu pokrmov bez akrylamidu
Všeobecne	Používajte čo najkratšie časy pečenia, Pokrmy pecť iba do zlatista, nie do hneda. Veľké a hrubé pečené kúsky pokrmu obsahujú menej akrylamidu
Pečenie	Používajte spodný/horný ohrev max. 200 °C, s 3D horúcim vzduchom max. 180 °C.
placky	Používajte spodný/horný ohrev max. 190 °C, s 3D horúcim vzduchom alebo horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajíčka alebo žĺtok znižujú tvorbu akrylamidu
hranolčeky do rúry	Rozprestrite ich rovnomerne a v jednej vrstve na plech, minimálne 400 g na plech, aby sa hranolčeky nevysušili.

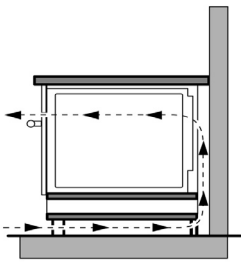
Montážny návod

HBC 86K753

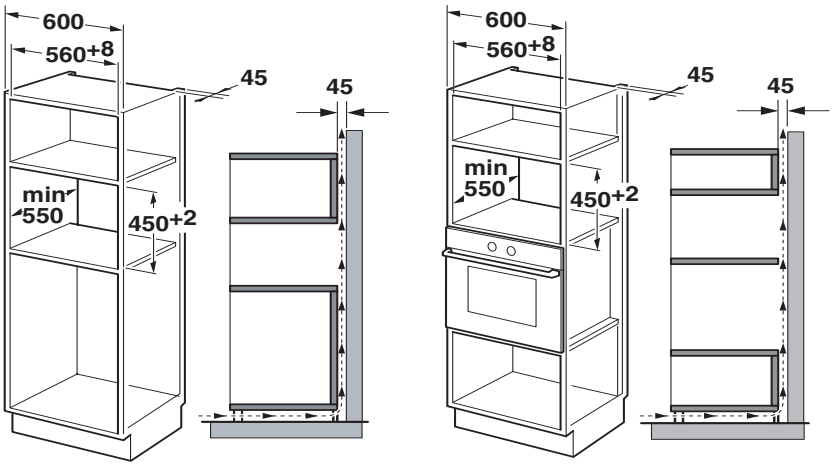
1



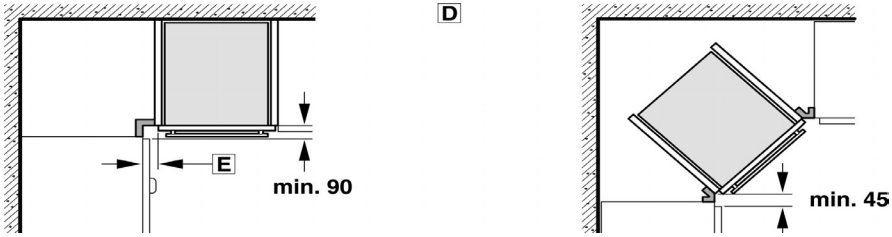




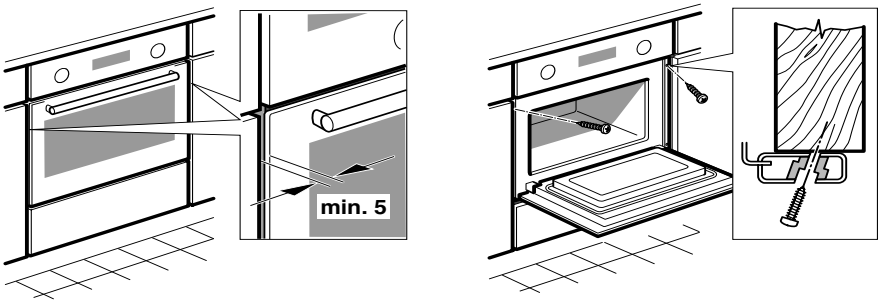
2


600
560+8
45
45
min
550
450+2
600
560+8
45
45
min
550
450+2

3


E
min. 90
D
min. 45

4


min. 5

Toto musíte dodržiavať

Elektrické pripojenie

Spotrebič je vybavený zástrčkou a môže byť pripojený len na predpisovo inštalovanú zásuvku s ochranou kontaktov.
Premiestnenie zásuvky alebo výmenu pripojovacieho káblu môže za dodržaní príslušných predpisov vykonať iba koncesovaný elektrikár.
Pokiaľ nie je ani po vstavaní zástrčka prístupná, musí byť kvôli izolácii k dispozícii celopólové oddeľovacie zariadenie s odstupom kontaktov minimálne 3 mm.
Ochrana proti dotyku musí byť pri vstavaní zaistená.

Vstavaný nábytok

Vstavaná skriňa nesmie mať za spotrebičom zadnú stenu. Medzi stenou a dnom skrine, resp. zadnou stenou skrine, ktorá sa nachádza nad ňou, musí byť dodržaná medzera min. 45 mm.
Vstavaná skriňa musí mať na prednej strane vetrací otvor s veľkosťou 50 cm².
Pri prestavovanom nábytku bez vetracích výrezov musí byť v zadnej časti bočných stien otvor s veľkosťou 200 cm². Z tohto dôvodu vyrežte krycie lišty soklu alebo primontujte vetraciu mriežku.
Vetracie štrbiny a nasávacie otvory nesmú byť zakryté.
Len pri odbornej montáži odpovedajúcej tomuto montážnemu návodu je zaručená bezpečnosť pri používaní. Za škody spôsobené chybným vstavaním zaručuje montážna firma.
Vstavaný nábytok musí byť odolný voči teplote až do 90 ºC, hraničiacej prednej steny nábytku minimálne až do 70 ºC.
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

Znížený podhľad nábytkového korpusu vyžaduje vetrací výrez viď obrázok 1.
Pri montáži spotrebiča pod varný panel venujte pozornosť montážnemu návodu k varnému panelu.

Spotrebič vo vysokej skrinke - Obrázok 2

Prístroj môže byť namontovaný iba nad vzduchom chladenou rúrou na pečenie od toho istého výrobcu.
Montáž nad chladiacu jednotku je možná.

Rohové vstavanie - obrázok 3

Pri rohovom vstavaní zoberte na vedomie rozmery D. Rozmer E závisí na hrúbke prednej strany nábytku a rukoväti.

Pripevnenie vstavaného spotrebiča - obrázok 4

Spotrebič celkom zasuňte a dajte na stred.
■ Neohýbajte pripojovací kábel.
■ Spotrebič pripevnite skrutky (4 x 25)
■ Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom nesmie byť zakrytá prídavnými lištami.

Demontáž

Odpojte spotrebič zo siete. Uvoľnite upevňovacie skrutky. Spotrebič ľahko nadvihnite a vytiahnite.

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Zb. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 22/97 Zb a príslušných nariadení vlády.

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

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku. Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č.718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení. Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Záručné podmienky

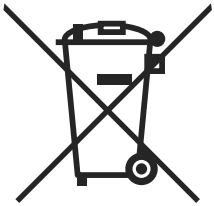
- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak výrobok je používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci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

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

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

Rozšírená záruka nad rámec zákona

Pri práčkach a umývačkách riadu sériovo vybavených systémom AquaStop, je výrobcom poskytnutá na toto zariadenie záruka po celú dobu životnosti spotrebiča, a to ako na funkciu zariadenia **AquaStop**, tak aj na škody, ktoré vzniknú preukázateľne poruchou tohoto zariadenia.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácemu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.
Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate získať opäť cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

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

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

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDÍSK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špík		peter.spik@slovanet.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Mýtna 17	Viva elektroservis	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
945 01	Komárno	Mesačná 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-kn.sk	servis@laser-kn.sk	035/7702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubis		kubisservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Elmanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Piešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
058 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 6695/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohontská 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshservis.sk	rozník@bshservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	