Návod k použití

HBC 84E623
HBC 84E653

BM-360-01

Obsah

Bezpečnostní pokyny....4
Před instalací....4
Pokyny pro Vaši bezpečnost....4
Pokyny k mikrovlnnému ohřevu....6
Příčiny škod....9
Váš nový spotřebič....10
Ovládací panel....10
Tlačítka....11
Volič funkcí....12
Volič teploty....12
Varný prostor....13
Příslušenství....13
Před prvním použitím....15
Nastavení hodin....15
Ohřev trouby....16
Čištění příslušenství....16
Nastavení trouby....17
Nastavení způsobu ohřevu a teploty....17
Rychloohřev....18
Mikrovlnný ohřev....19
Pokyny k nádobí....19
Výkon mikrovlnného ohřevu....20
Nastavení mikrovlnného ohřevu....20
Režim MicroCombi....22
Nastavení režimu MicroCombi....22
Sériový režim 1,2,3....24
Nastavení sériového režimu....24
Nastavení programu....25
Programová automatika....25
Pokyny k programové automatice....28
Tabulka programů....30

Obsah

Nastavení časových funkcí 32
Nastavení budíku 32
Nastavení doby ohřevu 33
Nastavení hodin 35
Dětská pojistka 36
Změna základního nastavení 37
Základní nastavení 37
Údržba a čištění 38
Čisticí prostředky 38
Co dělat v případě poruchy 41
Výměna žárovky v troubě 43
Autorizovaný servis 44
Technické údaje 45
Ekologická likvidace 46
Otestovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu 46
Tabulky 47
Tipy k mikrovlnám 53
Koláče a pečivo 54
Tipy k pečení 56
Pečeně a grilování 57
Tipy k přípravě pečeně a ke grilování 61
Nákypy, gratinované pokrmy 61
Hluboce zmražené hotové výrobky 62
Zkušební pokrmy 63
Akrylamid v potravinách 65

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 návod k použití. Jen tak budete moci svůj spotřebič bezpečně a správně užívat.

Návod k použití a montáži pečlivě uschovejte. Předáte-li spotřebič dalšímu majiteli, návody k němu přiložte.

Před instalací

Škody vzniklé při přepravě

Po rozbalení spotřebič zkontrolujte. V případě zjištění škod vzniklých při přepravě nesmíte spotřebič zapojovat.

Přeprava spotřebiče

Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek neudrží váhu spotřebiče a může se zlomit.

Elektrické připojení

Spotřebič smí připojit pouze vyškolený odborník. Při škodách vzniklých nesprávným připojením nevzniká nárok na záruku.

Umístění a připojení

Řiďte se prosím zvláštním návodem k montáži.

Pokyny pro Vaši bezpečnost

Tento spotřebič je určen pouze do soukromé domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě jídel a nápojů.

Dospělí a děti nesmí spotřebič bez dozoru používat,

- pokud toho nejsou tělesně nebo duševně schopni nebo
- pokud nemají dostatečné vědomosti a zkušenosti, aby spotřebič správně a bezpečně obsluhovali.

Nikdy nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály.

Horký varný prostor

Nebezpečí popálení!
Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů ohřívačů a vařičů. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch varného prostoru a topných prvků. Dvířka varného prostoru otevírejte opatrně. Může z nich uniknout horká pára. Malé děti ke spotřebiči nepouštějte.

Nebezpečí požáru!
Ve varném prostoru nikdy neskladujte hořlavé předměty.

Dvířka varného prostoru nikdy neotevírejte, objeví-li se ve spotřebiči kouř. Spotřebič vypněte. Vytáhněte síťovou zástrčku, příp. vypněte pojistku v pojistkové skříni.

Nebezpečí zkratu!
Nikdy nesmí dojít k přiskřípnutí připojovacího kabelu elektrospotřebičů v dvířkách varného prostou. Izolace kabelu se může roztavit.

Nebezpečí popálení!
Nikdy nepřipravujte pokrmy, které obsahují velké množství nápoje s vysokým procentem obsahu alkoholu. Alkoholové výpary se mnohou ve varném prostoru vznítit. Užívejte pouze malé množství vysokoprocentních alkoholických nápojů a dvířka varného prostoru otevírejte opatrně.

Horké příslušenství

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

Poškozená dvířka varného prostoru nebo poškozené těsnění dvířek

Nebezpečí těžkého poškození zdraví!
Spotřebič nikdy nepoužívejte, jsou-li dvířka varného prostoru nebo těsnění dvířek poškozené. Může dojít k úniku mikrovlnného záření. Spotřebič dále používejte teprve po jeho opravě.

Zrezavělé povrchy

Nebezpečí těžkého poškození zdraví!
Při nedostatečném čištění může časem dojít ke zrezavění povrchu spotřebiče. Může dojít k úniku mikrovlnného záření. Spotřebič pravidelně čistěte.

Otevřený kryt

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem
Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče. Spotřebič pracuje pod vysokým napětím.

Nebezpečí těžkého poškození zdraví!
Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče. Chrání před únikem mikrovlnného záření.

Horké nebo vlhké prostředí

Nebezpečí zkratu!
Spotřebič nikdy nevystavujte vysokým teplotám nebo vlhkosti.

Neodborně provedené opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborně provedené opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět a přípojné vedení vyměňovat pouze výrobcem vyškolený servisní technik.

Nikdy neotevírejte kryt spotřebiče. Spotřebič pracuje pod vysokým napětím. Kryt chrání před únikem mikrovlnného záření.

Objeví-li se na spotřebiči závada, vypněte pojistku v pojistkové skříni a vytáhněte síťovou zástrčku. Zavolejte autorizovaný servis.

Pokyny k mikrovlnnému ohřevu

Příprava potravin

Nebezpečí požáru!
Mikrovlnnou troubu používejte pouze k přípravě potravin, které jsou určeny k požití. Jiné upotřebení může být nebezpečné a způsobit škody.
Na příklad, zahřejete-li mikrovlnným ohřevem pantofle nebo polštářky se zrním či obilím, může dojít ještě po několika hodinách ke vznícení.

Nádobí

Nebezpečí úrazu!
Na nádobí z porcelánu a keramiky se mohou nacházet drobné dírky na úchytkách a víku. Tyto dírky jsou tvořeny dutým prostorem. Vlhkost, která do tohoto dutého prostoru pronikne, může způsobit prasknutí nádobí.

Nikdy nepoužívejte nádobí, které není určené k použití pro mikrovlnné trouby.

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

Výkon a čas mikrovlnného ohřevu

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

Obaly

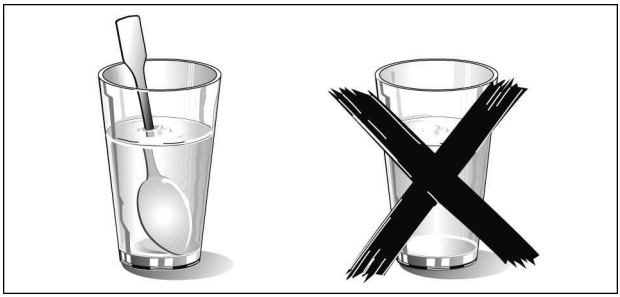
Nebezpečí požáru!
Nikdy neohřívejte pokrmy s tepelně izolujícími obaly.

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

Nebezpečí popálení!
U vakuovaných potravin může obal bouchnout. Řiďte se návodem uvedeným na obalu. Pokrmy z trouby vyjímejte vždy pomocí kuchyňských chňapek.

Nápoje

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



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

Alkoholické nápoje neohřívejte nikdy nepřehřívejte.

Dětská výživa

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

Potraviny se skořápkou nebo se slupkou

Nebezpečí popálení!
Nikdy nevařte vajíčka se slupkou. Nikdy neohřívejte na tvrdo vařená vajíčka. Mohou i po ukončení mikrovlnného ohřevu explodovat. Totéž platí i pro počichy se skořápkou či ulitou.
U sázených vajec nebo u vajec ve skle nejprve propíchněte žloutek.

U potravin s pevnou kůží nebo slupkou, jako jsou např. jablka, rajčata, brambory nebo párky, může slupka prasknout. Kůži nebo slupku před ohříváním propíchněte.

Sušení potravin

Nebezpečí požáru!
V mikrovlnné troubě nikdy potraviny nesušte.

Potraviny s nízkým obsahem vody

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

Stolní olej

Nebezpečí požáru!
Nikdy v mikrovlnné troubě neohřívejte samotný stolní olej.

Příčiny škod

Voda v horkém varném prostoru

Do horkého varného prostoru nikdy nelijte vodu. Vytvořila by se vodní pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození keramické podložky.

Ovocná šťáva

Pečicí plech u velmi šťavnatého ovocného koláče nepokládejte příliš hustě. Ovocná šťáva kapající z pečicího plechu zanechává skvrny, které již nejdou odstranit.

Technická závada

K pečení v mikrovlnné troubě nikdy nepoužívejte smaltovaný pečicí plech. Způsobil by technickou závadu.

Ochlazení pomocí otevřených dvířek spotřebiče

Varný prostor nechávejte vychladnout pouze uzavřený. Do dvířek spotřebiče nic neskřípejte. I pokud necháte dvířka otevřená pouze na malou mezírku, může časem dojít k poškození sousedního nábytku.

Silně znečištěné těsnění

Pokud je těsnění silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Může tak dojít k poškození sousedního nábytku. Těsnění udržujte vždy čisté.

Dvířka spotřebiče jako sedací nebo odkládací plocha

Na dvířka spotřebiče nic nepokládejte ani si na ně nesedejte.
Ne dvířka spotřebiče neodkládejte žádné nádobí ani příslušenství.

Provoz mikrovlnné trouby bez potravin

Mikrovlnnou troubu zapínejte pouze s potravinami umístěnými ve varném prostoru. Bez potravin by mohlo dojít k přetížení spotřebiče. Výjimkou je krátký test nádobí (viz *Pokyny k Nádobí*).

Vlhké potraviny

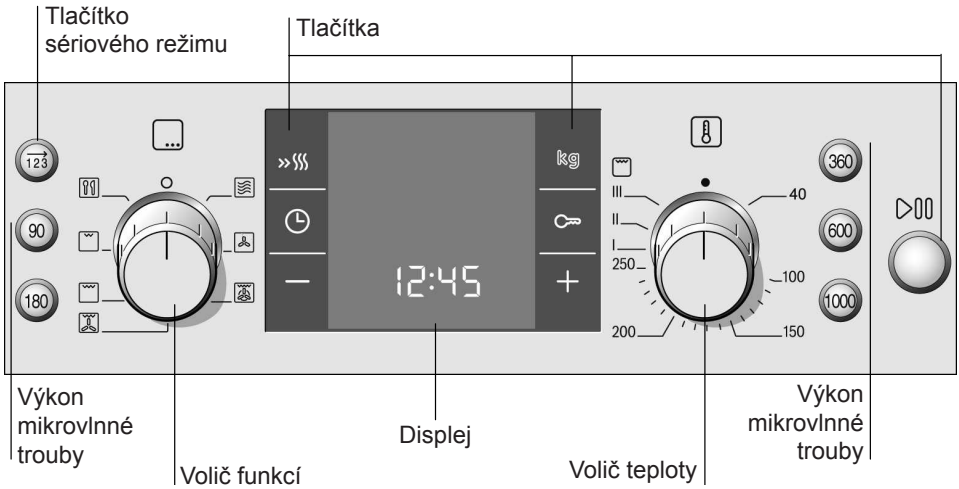
V uzavřeném varném prostoru delší dobu neponechávejte žádné vlhké potraviny. Došlo by k poškození smaltu.

Váš nový spotřebič

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

Ovládací panel

Zde vidíte znázornění ovládacího panelu. Podle typu spotřebiče jsou v jednotlivostech možné odchylky.



Ovládací voliče

Voliče jsou zápustné. Pro vysunutí a zasunutí stiskněte v nulové poloze volič funkce.

Tlačítka

Pod jednotlivými tlačítky jsou umístěny senzory. Není třeba je mačkat silou. Dotkněte se pouze lehce příslušného symbolu.

Výjimka: tlačítko sériového režimu a tlačítka výkonu mikrovlnné trouby jsou klasická tlaková tlačítka.

Tlačítka

Pomocí tlačítek nastavujete různé funkce. Na displeji se Vám nastavené hodnoty zobrazují.

Symbol	Funkce tlačítka
123	Volba sériového režimu
90	Volba výkonu mikrovlnné trouby 90 Watt
180	Volba výkonu mikrovlnné trouby 180 Watt
360	Volba výkonu mikrovlnné trouby 360 Watt
600	Volba výkonu mikrovlnné trouby 600 Watt
1000	Volba výkonu mikrovlnné trouby 1000 Watt
»	Volba rychloohřevu
kg	Volba hmotnosti
◷	Otevření a zavření časových funkcí
⊶	Volba dětské pojistky
– Minus	Snížení nastavené hodnoty
+ Plus	Zvýšení nastavené hodnoty
▷II	Krátké stisknutí = start/pozastavení provozu
	Dlouhé stisknutí = přerušení provozu

Pokyny

Po stisknutí tlačítka ▷II se zapne lampa ve varném prostoru.

Aktuální časová funkce jen na displeji uvedena v závorkách [ ]u odpovídajícího symbolu.
Výjimka: u hodin svítí symbol ◷ pouze když měníte čas.

Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí nastavíte způsob ohřevu.

Poloha	Použití
O Nulová poloha	Trouba je vypnutá.
Mikrovlnný ohřev	Volba provozu s mikrovlnami.
Horký vzduch	K pečení třených koláčů ve formách, piškotových a tvarohových dortů, koláčů, pizz a drobného pečiva na pečicím plechu.
Horkovzdušný gril	Především k pečení kousků masa.
Cirkulační gril	K pečení křupavě hnědé drůbeže a vynikajících nákypů a zapékaných pokrmů.
Velkoplošný gril	Volba stupňů grilování: silný, střední a slabý. Můžete grilovat i několik steaků, párků, ryb a toastů.
Maloplošný gril	Tento způsob ohřevu je vhodný pro malá množství. Položte grilované kousky vedle sebe do středu roštu.
Programy	4 rozmrazovací programy 11 varných programů Způsob a trvání ohřevu závisí na hmotnosti potraviny.

Volič teploty

Pomocí voliče teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.

Poloha		Význam
●	Nulová poloha	Trouba neohřívá.
40, 100-250	Teplotní rozsah	Teplota trouby v °C,
I, II, III	Stupeň grilování	Stupeň grilování pro gril s velkou plochou . I = stupeň 1, slabý II = stupeň 2, střední III = stupeň 3, silný

Než trouba dosáhne nastavené teploty, svítí na displeji symbol .

Varný prostor

Chladicí ventilátor

Váš spotřebič má chladicí ventilátor.
Chladicí ventilátor se zapíná při uvedení do provozu. Horký vzduch uniká přes dvířka.
Pozor! Nepřikrývejte větrací otvory. Učiníte-li tak, dojde k přehřátí trouby.

Po ukončení provozu trouby chladicí ventilátor ještě po určitou dobu běží.

Pokyny

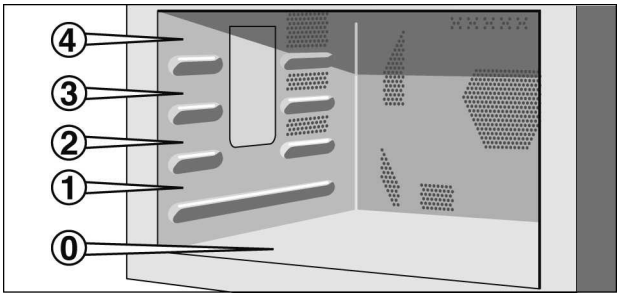
Při provozu mikrovlnné trouby zůstává spotřebič studený. Přesto se zapíná chladicí ventilátor. Může běžet dál, i když je provoz mikrovlnné trouby již ukončen.

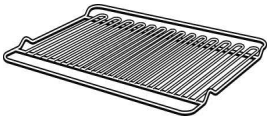
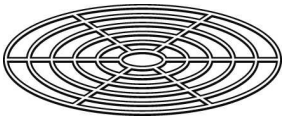
Na okýnku dvířek, na vnitřních stěnách a na podlaze může kondenzovat voda. Je to normální, funkčnost mikrovlnné trouby to neomezuje. Po ohřevu kondenzovanou vodu setřete.

Příslušenství

Příslušenství lze do spotřebiče zasunout ve 4 různých výškách.

Nádobí můžete postavit též na dno trouby (výška 0).



	**Rošt** na nádobí, pečicí formy, grilované maso a mražené výrobky. Dvě třetiny roštu můžete vytáhnout, aniž by se rošt vyklopil. Pokrmy se tím dají z trouby snadno vyjímat.
	**Smaltovaný pečicí plech** na koláče a cukroví. Zasuňte pečicí plech se zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče až po zarážku do trouby. **Pozor!** Smaltovaný pečicí plech není vhodný pro kombinovaný provoz mikrovlnné trouby.
	**Pečicí mřížka mikrovlnné trouby** k pečení s pečicími formami z kovu při kombinovaném provozu. Pečicí mřížku pro mikrovlnné trouby položte na rošt. Kovovou pečicí formu postavte na mřížku. Zamezíte tak tvorbě jisker mezi roštem a pečicí formou.
Zvláštní příslušenství	Další příslušenství je k dostání u autorizovaného servisu nebo ve specializovaných obchodech.
	**Skleněná nádoba na pečení HMZ21GB** na dušená jídla a nákypy. Je vhodná především pro automatický program.

Před prvním použitím

V této kapitole se dozvíte, co je třeba udělat, než ve Vaší troubě připravíte první jídlo.
Přečtěte si nejprve kapitolu *Bezpečnostní pokyny*.

Nastavení hodin

Po připojení trouby do elektrické sítě blikají na displeji čtyři nuly. Nastavte hodiny.

1. Stiskněte tlačítko **+** nebo **–**.
   Navrhovaná hodnota **+**: 12:00
   Navrhovaná hodnota **–**: 23:59
2. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** nastavte hodiny.

3. Stiskněte tlačítko ◷.
   Hodiny jsou nastaveny.

Pokyn

Abyste snížili spotřebu svého spotřebiče v klidovém stavu (Stand by), můžete hodiny skrýt. Návod najdete v kapitole Změna *základního nastavení*.

Ohřev trouby

Abyste odstranili zápach novoty, zahřejte prázdnou, zavřenou troubu. Ideální je k tomu hodina funkce horký vzduch při teplotě 180 °C.

Přesvědčte se, že ve varném prostoru nezůstaly zbytky obalu.

1. Pomocí voliče funkcí nastavte funkci horký vzduch .

2. Pomocí voliče teploty nastavte teplotu 180 °C.

3. Stiskněte tlačítko .
Trouba začíná ohřívat.

Po jedné hodině troubu vypněte tím, že otočíte volič funkcí na pozici nulová poloha.

Čištění příslušenství

Než příslušenství poprvé použijete, pořádně ho očistěte horkou vodou na nádobí a měkkým hadříku na nádobí.

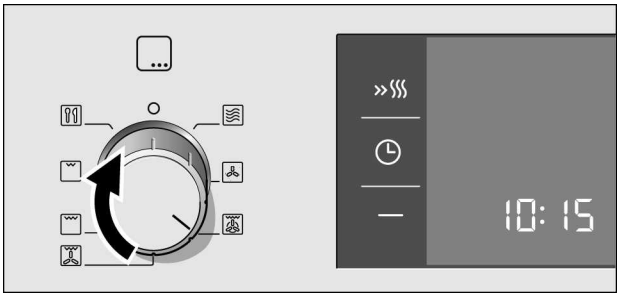
Nastavení trouby

Máte různé možnosti, jak můžete svoji troubu nastavit. V této kapitole Vám vysvětlíme, jak můžete nastavit požadovaný způsob ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování.
Na troubě můžete pro svůj pokrm nastavit dobu trvání ohřevu. Návod najdete v kapitole *Nastavení časových funkcí*.

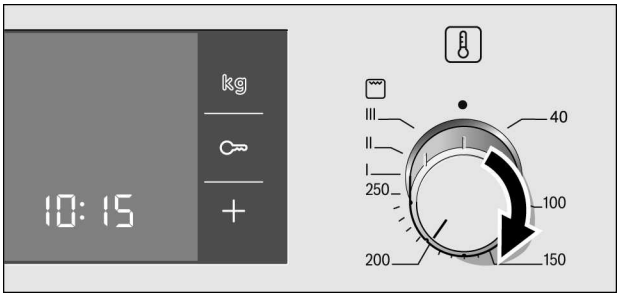
Nastavení způsobu ohřevu a teploty

Příklad na obrázku: cirkulační gril při teplotě 200 °C.

1. Pomocí voliče funkcí nastavte způsob ohřevu.



2. Pomocí voliče teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



3. Stiskněte tlačítko ▷II.
Trouba začíná ohřívat.

Vypnutí trouby

Volič funkcí otočte na nulovou polohu.

Změna nastavení

Způsob ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování můžete kdykoliv změnit pomocí příslušného voliče.

Rychloohřev

Pomocí funkce rychloohřev dosáhne Vaše trouba během extra krátké doby požadované teploty.

Funkci rychloohřev používejte pro nastavení teplot nad 100 °C. Nejvhodnější je způsob ohřevu.

- horký vzduch
- cirkulační gril
- horkovzdušný gril

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku tepelné úpravy, vložte pokrm do varného prostoru teprve po ukončení rychloohřevu.

1. Nastavte způsob ohřevu a teplotu.

2. Stiskněte tlačítko ».
Na displeji se rozsvítí symbol ».

3. Stiskněte tlačítko ▷.
Trouba začíná ohřívat.

Rychloohřev je ukončen

Zazní signál. Symbol » na displeji zhasne. Vložte do trouby pokrm.

Přerušit rychloohřev

Stiskněte tlačítko ». Symbol » na displeji zhasne.

Mikrovlnná trouba

Mikrovlnné trouby slouží k ohřívání potravin. Mikrovlnnou troubu můžete používat samostatně nebo ji kombinovat s jiným způsobem ohřevu. V této kapitole získáte informace o nádobí a dočtete se, jak můžete svoji mikrovlnnou troubu nastavit.

Pokyn

V kapitole *Otestovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu* naleznete příklady rozmrazování, ohřívání a vaření s mikrovlnnou troubou.

Pokyny k nádobí

Vhodné nádobí

Vhodné je žáruvzdorné nádobí ze skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky nebo tepelně odolného plastu. Tyto materiály propouští mikrovlnné záření.

K tepelné úpravě v mikrovlnné troubě můžete používat i servírovací nádobí. Tím si ušetříte přendávání z jedné nádoby do jiné. Nádobí se zlatým nebo stříbrným dekorem používejte pouze tehdy, garantuje-li výrobce, že je vhodné pro mikrovlnné trouby.

Nevhodné nádobí

Nevhodné je kovové nádobí.
Kov nepropouští mikrovlnné záření. Pokrmy v uzavřených kovových nádobách zůstanou studené.

Pozor! Kov – např. lžička ve skleničce – musí být umístěna minimálně 2 cm od stěn trouby a od vnitřní strany dvířek. Vzniklé jiskry by jinak mohly poničit vnitřní sklo dvířek.

Test nádobí

Mikrovlnnou troubu nikdy nezapínejte bez pokrmu. Jedinou výjimkou je následující test nádobí.

Pokud si nejste jistí, zda je Vaše nádobí vhodné pro ohřívání v mikrovlnné troubě, proveďte následující test. Vložte do spotřebiče prázdné nádobí pro ½ max. na 1 minutu při maximálním výkonu. V průběhu ohřevu kontrolujte teplotu. Nádobí by mělo zůstat studené nebo vlažné. Je-li horké, nebo tvoří-li se jiskry, není pro ohřev v mikrovlnné troubě vhodné.

Výkon mikrovlnného výkonu

Pomocí tlačítek nastavíte požadovaný výkon mikrovlnného ohřevu.

90W	Rozmrazování choulostivých potravin
180W	Rozmrazování a další tepelná úprava
360W	Telená úprava masa a ohřívání choulostivých potravin
600W	Ohřívání a tepelná úprava potravin
1000W	Ohřívání tekutin

Stisknete-li některé z tlačítek, rozsvítí se zvolený výkon.

Pokyn

Výkon mikrovlnného ohřevu 1000 Watt můžete nastavit na max. 30 minut. U všech ostatních výkonů je možné nastavit dobu trvání až na 1 hodinu a 30 minut.

Nastavení mikrovlnného ohřevu

Příklad: Výkon mikrovlnného ohřevu 360 W, doba trvání ohřevu 17 minut.

1. Nastavte volič funkcí na ≋.

2. Stiskněte tlačítko požadovaného výkonu mikrovlnného ohřevu. Rozsvítí se zvolený výkon. Zobrazí se navrhované doba trvání.

3. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** nastavíte dobu trvání ohřevu.

4. Stiskněte tlačítko ▷II.
Spotřebič se uvede do provozu. Doba ohřevu viditelně ubývá.

Doba ohřevu uběhla	Zazní signál. Provoz mikrovlnného ohřevu je ukončen. Otočte volič funkcí na nulovou polohu. Akustický signál můžete před zazněním vynulovat tlačítkem ◷.
Otevření dvířek trouby v průběhu ohřevu	Provoz je pozastaven. Po zavření dvířek krátce stiskněte tlačítko ▷II. Provoz běží dále.
Změna doby ohřevu	Změna je kdykoliv možná. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** změňte dobu ohřevu.
Změna výkonu mikrovlnného ohřevu	Stiskněte tlačítko nového výkonu mikrovlnného ohřevu. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** nastavte dobu ohřevu a znovu stiskněte start.
Pozastavení provozu	Stiskněte tlačítko ▷II, provoz je pozastaven. Opětovně stiskněte tlačítko ▷II, provoz pokračuje.
Přerušení provozu	Stiskněte tlačítko ▷II po dobu cca. 4 sekund a otočte volič funkcí na nulovou polohu.
	Pokyny
	Nastavíte-li volič funkcí na ≋, rozsvítí se jako návrh vždy nejvyšší možný výkon mikrovlnného ohřevu.
	Otevřete-li během provozu dvířka spotřebiče, může chladicí ventilátor běžet dál.

Režim MicroCombi

Při režimu MicroCombi je v činnosti současně jeden ze způsobů ohřevu a mikrovlnné záření. Vaše pokrmy budou díky mikrovlnnému záření rychleji hotové a přesto krásně do zlatova upečené.

Je možné zapnout všechny výkony mikrovlnné trouby. Výjimka: 1000 Watt.

Vhodné způsoby ohřevu

- horký vzduch
- horkovzdušný gril
- cirkulační gril
- velkoplošný gril
- maloplošný gril

Nastavení režimu MicroCombi

Příklad: mikrovlnný ohřev 360 W, doba ohřevu 17 minut a horký vzduch při teplotě 190°C.

1. Pomocí voliče funkcí nastavte způsob ohřevu a pomocí voliče teploty požadovanou teplotu.
2. Stiskněte tlačítko požadovaného výkonu mikrovlnné trouby.
   Zobrazí se navrhovaná doba ohřevu.
3. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** nastavte dobu ohřevu.
4. Stiskněte tlačítko ▷II.

Spotřebič se uvede do provozu. Doba ohřevu viditelně ubývá.

Doba ohřevu uběhla

Zazní signál. Režim MicroCombi je ukončen. Signální tón můžete před zazněním vynulovat tlačítkem ◷.

Otevření dvířek trouby v průběhu ohřevu

Provoz je pozastaven. Po zavření dvířek krátce stiskněte tlačítko ▷II. Provoz běží dále.

Pozastavení provozu

Krátce stiskněte tlačítko ▷II. Trouba je v pozici pauza. Opětovně stiskněte ▷II, provoz pokračuje.

Změna doby ohřevu	Změna doby ohřevu je kdykoliv možná. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** změňte dobu ohřevu.
Změna výkonu mikrovlnného ohřevu	Stiskněte tlačítko nového výkonu mikrovlnného ohřevu. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** nastavte dobu ohřevu.
Přerušení provozu	Stiskněte tlačítko ▷II po dobu cca. 4 sekund a otočte volič funkcí na nulovou polohu.

Sériový režim 1,2,3

Při sériovém režimu můžete následně nastavit až tři různé výkony a časy mikrovlnného ohřevu za sebou a poté stisknout start.

Nádobí

Vždy užívejte žáruvzdorné nádobí určené pro mikrovlnné trouby.

Nastavení sériového režimu

1. Volič funkcí nastavte na ≋.

2. Stiskněte tlačítko $\overrightarrow{123}$.
Na displeji se objeví značka $\overrightarrow{1}$ pro první sériový režim.

3. Nastavte první výkon mikrovlnného ohřevu a dobu ohřevu.

4. Stiskněte tlačítko $\overrightarrow{123}$.
Na displeji se objeví značka $\overrightarrow{2}$ pro druhý sériový režim.

5. Nastavte druhý výkon mikrovlnné trouby a dobu ohřevu.

6. Stiskněte tlačítko $\overrightarrow{123}$.
Na displeji se objeví značka $\overrightarrow{3}$ pro třetí sériový režim.

7. Nastavte třetí výkon mikrovlnné trouby a dobu ohřevu.

8. Stiskněte tlačítko ▷II.

Spotřebič se uvede do provozu. Zobrazí se celková doba ohřevu.

Doba ohřevu uběhla

Zazní signál. Sériový režim je ukončen. Zvukový signál můžete před zazněním vynulovat tlačítkem ◷.

Změna nastavení

Změna nastavení je možná pouze před startem. Opakovaně mačkejte tlačítko $\overrightarrow{123}$, dokud se neobjeví požadované číslo sériového režimu. Změňte nastavení.

Otevření dvířek trouby v průběhu ohřevu

Provoz je pozastaven. Po zavření dvířek znovu stiskněte ▷II. Provoz běží dál.

Pozastavení provozu

Krátce stiskněte tlačítko ▷II. Trouba je v pozici pauza. Opětovně stiskněte ▷II, Provoz pokračuje.

Přerušení provozu

Stiskněte tlačítko ▷II po dobu cca. 4 sekund otočte volič funkcí na nulovou polohu.

Zjištění doby trvání

Stiskněte dvakrát tlačítko ◷.

Pokyn

Můžete kombinovat způsob ohřevu se sériovým režimem. Nejprve nastavte způsob ohřevu.

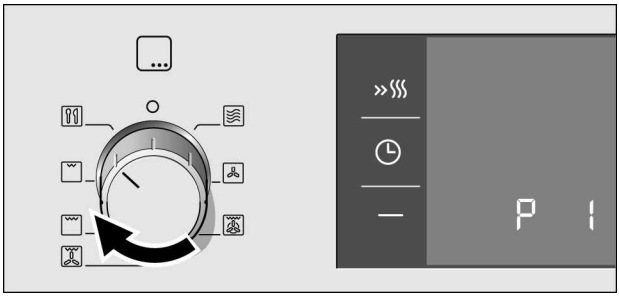
Programová automatika

Programová automatika umožňuje velmi snadnou přípravu jídel. Zvolte požadovaný program a zadejte hmotnost daného pokrmu. Optimální nastavení převezme automatický program. Můžete vybírat z 15 programů.

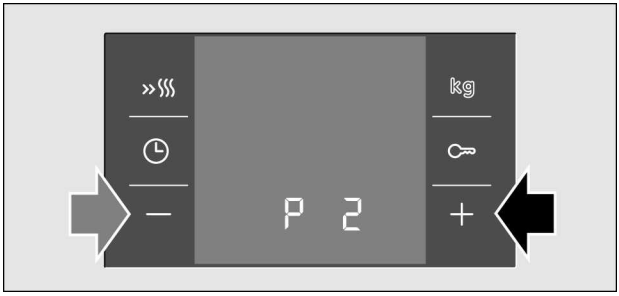
Nastavení programu

Pokud máte vybrán program, proveďte nastavení trouby. Volič teploty musí být na nulové poloze.
Příklad na obrázku: program 2 s 1 kilogramem hmotnosti.

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



2. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** zvolte číslo programu.



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



4. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte hmotnost.



5. Stiskněte tlačítko ▷II.
Spotřebič se uvede do provozu. Doba ohřevu viditelně ubývá a symbol ⏲ je uveden v závorkách.

Program je ukončen

Zazní signál. Program je ukončen, trouba již nehřeje. Stiskněte tlačítko ▷II a volič funkcí otočte do nulové polohy.

Změna programu

Po startu již nelze číslo programu a hmotnost změnit.

Zrušení signálu před zazněním

Stiskněte tlačítko ◷.

Otevření dvířek trouby v průběhu ohřevu

Provoz je pozastaven. Po zavření dvířek stiskněte tlačítko ▷II, provoz pokračuje.

Pozastavení provozu

Krátce stiskněte tlačítko ▷II. Trouba je v pozici pauza. Opětovně stiskněte ▷II, Provoz pokračuje.

Přerušení programu

Stiskněte tlačítko ▷II po dobu cca. 4 sekund a otočte volič funkcí na nulovou polohu. Trouby je vypnuta.

Změna doby trvání a koncového času

U automatického programu nemůžete změnit dobu trvání ani finální čas.

Pokyny k programové automatice

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

K programům užívejte vždy nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby, např. sklo nebo keramiku. Dbejte přitom pokynů k příslušenství v tabulce programu.

Vložte potravinu do studené trouby.

Tabulku s vhodnými potravinami, příslušným údajem o hmotnosti a potřebným příslušenstvím najdete v příloze k pokynům.

Nastavení hmotnosti nad rámec příslušného hmotnostního rozsahu není možné.

U mnoha pokrmů uslyšíte po nějaké době signál. Potravinu obraťte nebo zamíchejte.

Rozmrazování

Potraviny zmrazte a skladujte v co možná rovné poloze a v odpovídajících porcích při teplotě -18°C.

Zmraženou potravinu položte na ploché nádobí, např. na skleněný nebo porcelánový talíř.

Po rozmrazení nechte potravinu ještě 15 až 90 minut odstát, aby se vyrovnala teplota.

Při rozmrazování masa, drůbeže nebo ryb vzniká tekutina. Tu při otáčení odstraňte a v žádném případě ji dále nepoužívejte. Slitá rozmražená voda nesmí přijít do styku s žádnými jinými potravinami.

Chléb rozmrazujte jen v potřebném množství. Rychle potom ztvrdne.

Již rozmražené mleté maso po otočení odstraňte.

Rozmrazujete-li drůbež v celku, položte ji na nádobí nejprve prsíčky, drůbeží kousky naopak stranou s kůží.

Zelenina

Čerstvá zelenina: nakrájejte ji na stejně velké kousky. Na 100 g zeleniny přidejte polévkovou lžíci vody.

Mražená zelenina: vhodná je blanšírovaná, nepředvařená zelenina. Hluboce mražená zelenina se smetanovou omáčkou je nevhodná. Přidejte 1 až 3 polévkové lžíce vody. Ke špenátu a červenému zelí vodu nepřidávejte.

Slané brambory

Brambory nakrájejte na stejně velké kousky. Na 100 g brambor přidejte jednu polévkovou lžíci vody a špetku soli.

Rýže

Nepoužívejte rýži ve varných sáčcích.
K rýži přidejte dvakrát až dvaapůlkrát tolik vody.

Ryby

Čerstvé rybí filé: přidejte 1 až 3 polévkové lžíce vody nebo citronové šťávy.

Maso

Pečeně by měla pokrývat dvě třetiny dna nádobí. Přidejte 50-100 ml tekutiny.

Drůbež

Kuře položte prsíčky směrem dolů do nádobí.
Kousky kuřete položte masovou částí dolů do nádobí.

Pizza, mražená

Používejte předpečenou, mraženou pizzu a pizzovou bagetu.

Doba odstátí

Některé pokrmy potřebují po dokončení programu ještě po určitou dobu v troubě odstát.

pokrm	**doba odstátí**
zelenina	cca 5 minut
brambory	cca 5 minut. Po dokončení programu slít vodu.
rýže	5 až 10 minut
vepřová pečeně, sekaná pečeně	10 minut

Tabulka programu

Program č.		Vhodné potraviny	Rozsah hmotnosti v kg	Nádobí /příslušenství, výška vložení
	Rozmrazování			
1	chléb vcelku*	Pšeničný chléb, smíšený pšeničný chléb, celozrnný chléb	0,20 - 1,50	ploché otevřené nádobí dno varného prostoru
2	mleté maso*	mleté maso hovězí, jehněčí, vepřové	0,20 - 1,00	ploché otevřené nádobí dno varného prostoru
3	drůbež vcelku*	kuře, kachna	0,60 - 2,00	ploché otevřené nádobí dno varného prostoru
4	rybí filé*	filé ze štiky, tresky, okouníka mořského, tresky tmavé, candáta	0,20 - 1,20	ploché otevřené nádobí dno varného prostoru
* Dbejte na signál k obrácení.				
	Vaření			
5	čerstvá zelenina*	květák, brokolice, mrkev, kedlubna, pórek, paprika, cuketa	0,20 - 1,00	uzavřené nádobí dno varného prostoru
6	mražená zelenina*	květák, brokolice, mrkev, kedlubna, červené zelí, špenát	0,20 - 1,00	uzavřené nádobí dno varného prostoru
7	slané brambory*	pevné, převážně pevné, moučné brambory	0,20 - 1,00	uzavřené nádobí dno varného prostoru
8	dlouhozrnná rýže*		0,10 - 0,50	vysoké uzavřené nádobí dno varného prostoru
9	čerstvé rybí filé podusit	filé ze štiky, tresky, okouníka mořského, tresky tmavé, candáta	0,20 - 1,00	uzavřené nádobí dno varného prostoru
* Dbejte na signál k zamíchání.				

Program č.		Vhodné potraviny	Rozsah hmotnosti v kg	Nádobí /příslušenství, výška vložení
	Kombi-vaření			
10	hluboce zmražená pizza	Pizza s tenkým dnem, předpečená	0,15 - 0,55	rošt výška 3
11	hluboce zmražené boloňské lasagne		0,40 - 1,00	otevřené nádobí dno varného prostoru
12	čerstvé kuře*	kuře v celku	0,80 - 1,80	uzavřené nádobí dno varného prostoru
13	čerstvé kousky kuřete	kuřecí stehýnka, polovina kuře	0,40 - 1,60	uzavřené nádobí dno varného prostoru
14	sekaná pečeně	cca 8 cm vysoké	0,80 - 1,50	otevřené nádobí dno varného prostoru
15	čerstvá vepřová pečeně *	plecko bez kosti, pečená rolka	0,80 - 2,00	uzavřené nádobí dno varného prostoru

* Dbejte na signál k obrácení.

Nastavení časových funkcí

Vaše trouba má různé časové funkce. Tlačítkem ◷ zobrazíte menu a vybíráte jednotlivé funkce. Dokud můžete nastavovat, svítí všechny symboly času. Závorky [ ] Vám ukazují, u které časové funkce se právě nacházíte.
Již nastavenou časovou funkci můžete změnit tlačítkem **+** nebo **–**, stojí-li časový symbol v závorkách.

Nastavení budíku

Budík můžete používat jako kuchyňskou minutku. Běží nezávisle na troubě. Budík má svůj vlastní signál. Podle toho poznáte, doběhla-li minutka nebo doba ohřevu.

1. Jednou stiskněte tlačítko ◷.
Na displeji se rozsvítí časové symboly, závorky jsou kolem symbolu 🔔.

2. Pomocí tlačítka + nebo - nastavíte čas budíku.
Navrhovaná hodnota tlačítka **+** = 10 minut.
Navrhovaná hodnota tlačítka **–** = 5 minut.

Po několika sekundách bude nastavený čas přejat. Budík začíná běžet. Na displeji svítí symbol [🔔] a čas na budíku se viditelně odčítá. Ostatní časové symboly zmizí.

Čas budíku uběhl

Zazní signál. Na displeji stojí 0:00. Tlačítkem ◷ budík vypnete.

Změna času budíku

Tlačítkem **+** nebo **–** změníte čas budíku. Po několika sekundách bude změna přijata.

Vynulování času budíku

Tlačítkem **–** můžete čas budíku vrátit až na pozici 0:00. Po několika sekundách bude změna přijata. Budík je vypnutý.

Zobrazení nastavení času

Pokud je nastaveno více časových funkcí, svítí všechny odpovídající symboly na displeji. Budík běží v popředí. Symbol stojí v závorkách a čas budíku se viditelně odčítá.

K zobrazení budíku, doby trvání nebo hodin mačkejte opakovaně tlačítko, až stojí závorky kolem příslušného symbolu. Jeho hodnota se zobrazí na několik sekund na displeji.

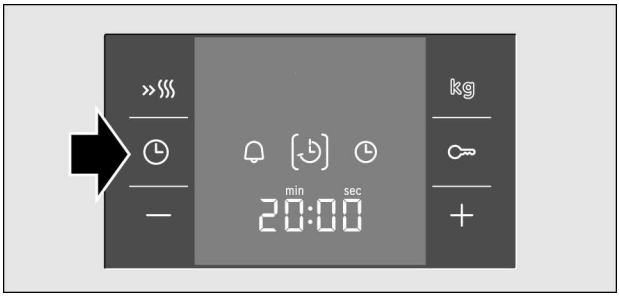
Nastavení doby ohřevu

Na troubě je možné nastavit dobu ohřevu Vašeho pokrmu. Jakmile doba ohřevu uběhne, trouba se automaticky vypne. Nemusíte tak přerušovat jiné práce, abyste vypnuli troubu. Doba vaření nebude nechtěně překročena.

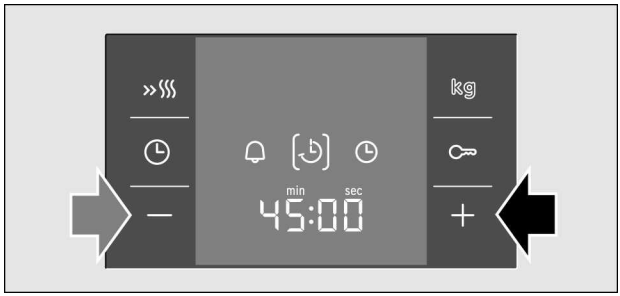
1. Pomocí voliče funkcí nastavte způsob ohřevu.

2. Pomocí voliče teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.

3. Dvakrát stiskněte tlačítko.
Na displeji stojí 20:00. Časové symboly svítí, závorky stojí kolem symbolu.



4. Tlačítkem **+** nebo **–** nastavte dobu trvání.



5. Stiskněte tlačítko ▷II.
Trouba se zapne.

Na displeji se viditelně odečítá doba trvání a svítí symbol [⏲]. Ostatní symboly zhasnou.

Doba ohřevu uběhla

Zazní signál. Trouba přestává hřát. Na displeji stojí 0:00. Signální tón můžete před zazněním vynulovat tlačítkem ◷. Volič funkcí otočte na nulovou poloha. Trouba je vypnutá.

Změna doby ohřevu

Tlačítkem **+** nebo **–** změňte dobu ohřevu. Po několika sekundách bude změna přijata.
Když doběhne minutka:
stiskněte tlačítko ◷ a tlačítkem **+** nebo **–** změňte dobu ohřevu.

Vynulování doby ohřevu

Tlačítkem **–** vraťte dobu ohřevu na pozici 0:00.
Po několika sekundách bude změna přijata. Doba ohřevu je vynulovaná. Když doběhne minutka:
předem stiskněte tlačítko ◷.

Zobrazení nastavení času

Pokud je nastaveno více časových funkcí, svítí všechny odpovídající symboly na displeji.

K zobrazení budíku 🔔, doby trvání ⏲ nebo hodin ◷ mačkejte opakovaně tlačítko ◷, až stojí závorky kolem příslušného symbolu. Jeho hodnota se zobrazí na několik sekund na displeji.

Nastavení hodin

Po připojení přístroje k elektrické síti nebo po výpadku proudu svítí všechny symboly [◷] a čtyři nuly. Nastavte hodiny.

1. Stiskněte tlačítko **+** nebo **–**.
Navrhovaná hodnota **+**: 12:00
Navrhovaná hodnota **–**: 23:59

2. Tlačítkem **+** nebo **–** nastavte hodiny.

3. Stiskněte tlačítko ◷.
Hodiny jsou nastaveny.

Změna hodin

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Dvakrát stiskněte tlačítko ◷.
Na displeji svítí časové symboly, závorky stojí kolem symbolu [◷].

2. Tlačítkem **+** nebo **–** změňte hodiny.

Po několika sekundách bude nastavený čas přijat.

Skrýt hodiny

Hodiny je možné skrýt. Jsou viditelné pouze tehdy, je-li trouba v provozu. Viz kapitolu *Změna základního nastavení*.

Dětská pojistka

Aby troubu nemohly nedopatřením zapnout děti, je opatřena dětskou pojistkou.

Trouba tak nereaguje na žádná nastavení. Při zapnuté dětské pojistce můžete nastavit pouze minutku a hodiny.

Zapnutí dětské pojistky

Předpoklad: nesmí být nastavena doba ohřevu a volič funkcí musí stát na nulové poloze.

Stiskněte tlačítko ⚿ po dobu cca čtyř sekund.

Na displeji se zobrazí symbol ⚿.
Dětská pojistka je zapnuta.

Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte tlačítko ⚿ po dobu cca čtyř sekund.

Z displeje zmizí symbol ⚿.
Dětská pojistka je vypnuta.

Dětská pojistka u automatického programu

Je-li zapnut automatický program, dětská pojistka nefunguje.

Změna základního nastavení

Váš spotřebič má různé možnosti základního nastavení, které můžete kdykoliv změnit.

Základní nastavení

V tabulce najdete všechna základní nastavení a možnosti změn.

	Základní nastavení	Možnosti	Vysvětlení
c 1	Zobrazení hodin 1 = zapnuto	Zobrazení hodin 2 = vypnuto	Zobrazení hodin
c2	Akustický signál-doba ohřevu 2 = střední = 2 minuty	1 = krátký = 10 vteřin 3 = dlouhý = 5 minut	Signál po uplynutí doby ohřevu
c3	Tón tlačítek: 1 = zapnuto	Tón tlačítek: 2 = vypnuto	Potvrzovací tón při stisknutí tlačítka
c4	Čekací doba 2 = střední = 5 vteřin	1 = krátký = 2 vteřiny 3 = dlouhý = 10 vteřin	Čekací doba mezi jednotlivými kroky na nastavení
c5	Akustický signál-hlasitost 2 = střední	1 = potichu 3 = nahlas	Hlasitost signálu

Podmínka: Váš spotřebič je vypnut.

1. Stiskněte tlačítko ◷ po dobu několika sekund.
Na displeji se objeví první základní nastavení.

2. Tlačítkem **+** nebo **-** změňte základní nastavení.

3. Potvrďte tlačítkem ◷.
Na displeji se zobrazí následující základní nastavení.
Pomocí tlačítka ◷ můžete projít všechna základní nastavení a tlačítkem **+** nebo **-** je změnit.

4. Nakonec stiskněte po dobu několika sekund tlačítko ◷.

Všechna nastavení jsou přijata.

Své nastavení můžete kdykoli znovu změnit.

Údržba a čištění

Při pečlivé údržbě a čištění zůstane Vaše mikrovlnná trouba dlouho krásná a neporušená. Jak byste měli svůj spotřebič správně udržovat, a čistit Vám vysvětlíme v této kapitole.



Nebezpečí zkratu!
Nikdy nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.



Nebezpečí popálení!
Čištění nikdy neprovádějte hned po vypnutí spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout.

Pokyny

Drobné barevné rozdíly na přední straně spotřebiče plynou z různých materiálů, z kterých je zhotoven, jako je sklo, umělá hmota nebo kov.

Stíny na okně dvířek, které působí jako vady skla, jsou světelné obrazy lampy v troubě.

Nepříjemný zápach, např. po přípravě ryb, můžete docela jednoduše odstranit. Dejte několik kapek citronové šťávy do šálku vody. Vložte do nádobky lžičku, abyste zabránili skrytému varu. Zahřejte vodu po dobu 1 až 2 minut při maximálním výkonu mikrovlnné trouby.

Čisticí prostředky

Abyste různé povrchy nepoškodili nevhodnými čisticími prostředky, dbejte na údaje v tabulce.
Nepoužívejte

- žádné ostré nebo hrubé čisticí prostředky,
- žádné škrabky na kov nebo na sklo k čištění skla na dvířkách spotřebiče,
- žádné škrabky na kov nebo na sklo k čištění těsnění dvířek,

■ žádné tvrdé drátěnky ani čisticí houbičky.

Nové hadříky na nádobí před použitím pečlivě properte.

Oblast	Čisticí prostředky
Přední část spotřebiče	Horká voda na nádobí: přední stranu spotřebiče očistěte hadříkem na nádobí a poté osušte měkkou utěrkou. K čištění nepoužívejte žádné škrabky na kov ani na sklo.
Nerezová ocel	Horká voda na nádobí: ušlechtilou ocel očistěte hadříkem na nádobí a poté osušte měkkou utěrkou. Skvrny od vápenité vody, tuku, škrobu a bílku okamžitě odstraňte. Pod takovýmito skvrnami totiž může docházet ke korozi. V autorizovaném servisu a ve specializovaných obchodech jsou k dostání speciální čisticí prostředky na nerezovu ocel.
Varný prostor	Horká voda na nádobí nebo octová voda: varný prostor očistěte hadříkem na nádobí a poté osušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění: čistič na trouby (používejte pouze v chladné troubě).
Nerezový varný prostor	Nepoužívejte sprej na trouby ani žádné jiné agresivní čističe na trouby nebo obrušovací prostředky. Nevhodné jsou též drátěnky, hrubé houbičky a houbičky na čištění hrnců. Tyto prostředky mohou způsobit poškrábání povrchu. Vnitřní plochy nechte pořádně vyschnout.
Skleněný kryt žárovky ve varném prostoru	Horká voda na nádobí: očistěte hadříkem na nádobí.
Okno dvířek	Čistič skel: očistěte hadříkem na nádobí. Nepoužívejte žádné škrabky na sklo.
Těsnění dvířek Nesundávat!	Horká voda na nádobí: očistěte hadříkem na nádobí, nedrhněte. K čištění nepoužívejte žádné škrabky na kov ani na sklo.
Příslušenství	Horká voda na nádobí: namočte a očistěte hadříkem na nádobí nebo kartáčkem.

Pro snazší čištění

Můžete zapnout troubu. Otevřete k tomu dvířka spotřebiče. Lampa trouby 10 minut svítí a poté zhasne. Pomocí tlačítka Stop můžete lampu znovu zapnout.

Čištění skleněného krytu

V troubě se na levé postranní stěně nachází skleněný kryt lampy. Uvolněte šroub krytu. Poté můžete sklo očistit vodou na nádobí.

Samočisticí plocha ve varném prostoru

Zadní stěna trouby je potažena samočisticím smaltem. Čistí se sama během provozu trouby. Větší stříkance zmizí někdy až po několikátém provozu trouby. Zbytky koření a podobně můžete odstranit suchým hadříkem nebo měkkým kartáčkem.

Důležité pokyny

Samočisticí plochu nikdy nečistěte čističem na trouby. Pokud se čistič na trouby na zadní stěnu trouby nedopatřením dostane, okamžitě ho odstraňte houbičkou a dostatkem vody.

Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Mohou oškrábat nebo zničit vysoce porézní vrstvu.

Samočisticí plochu nikdy neošetřujte drátěnkou. Lehké zbarvení smaltu nemá na samočištění žádný vliv.

Čištění dna varného prostoru, stropu a postranních stěn

Používejte hadřík na nádobí a horkou vodu na nádobí nebo octovou vodu.

Při silném znečištění je nejlepší použít čistič na trouby. Čistič na trouby používejte pouze v chladné troubě.

Co dělat v případě poruchy

Pokud se objeví porucha, je způsobena často pouze nějakou drobností. Dříve než zavoláte autorizovaný servis, zohledněte následující pokyny.

Pokud se Vám někdy nějaký pokrm nevyvede, podívejte se do kapitoly *Otestovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu*. Najdete tam mnoho tipů a pokynů k vaření.

Porucha	Možná příčina	Pomoc/pokyny
Spotřebič nefunguje.	Není zastrčený do zásuvky	Zastrčte zástrčku do zásuvky.
	Výpadek proudu	Zkontrolujte, funguje-li kuchyňská lampa.
	Závada pojistek	Zkontrolujte v pojistkové skříni, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku.
	Nesprávná obsluha	Vypněte pojistku v pojistkové skříni. Po cca. 10 sekundách ji znovu zapněte.
Na displeji blikají tři nuly.	Výpadek proudu	Znovu nastavte hodiny.
Spotřebič není v provozu. Na displeji stojí doba ohřevu.	Po nastavení nebylo stisknuto tlačítko ▷II.	Stiskněte tlačítko ▷II nebo spotřebič vypněte.
Mikrovlnná trouba nezapíná.	Nejsou dovřená dvířka.	Zkontrolujte, zda na dvířkách neulpěli zbytky jídla nebo nějaké cizí těleso.
	Nebylo stisknuto tlačítko ▷II.	Stiskněte tlačítko ▷II.
Pokrmy se ohřívají pomaleji než dříve.	Je nastaven příliš nízký výkon mikrovlnné trouby.	Zvolte vyšší výkon mikrovlnné trouby.
	Dali jste do spotřebiče větší množství než obvykle.	Dvojnásobné množství – téměř dvojnásobný čas.

Závada	Možná příčina	Pomoc/Pokyny
Zazní signál. Na displeji bliká dvojtečka.	Spotřebič se nachází v demorežimu.	**1.** Stiskněte tlačítko $\overrightarrow{123}$. **2.** Po dobu 3 sekund držte stisknuté tlačítko kg . Demorežim je deaktivován.
Na displeji se objeví chybové hlášení „Er1“ nebo „Er4“	Vypadlo teplotní čidlo.	Zavolejte do autorizovaného servisu.
Na displeji se objeví chybové hlášení „Er11“. „Tlačítko vázne“	Tlačítka jsou zašpiněná nebo vázne mechanika.	Stiskněte několikrát všechna tlačítka. Očistěte tlačítka suchým hadříkem. Otevřete a zavřete dvířka spotřebiče. Pokud to nepomůže, uvědomte autorizovaný servis.
Na displeji se objeví chybové hlášení „Er19“	Došlo k extrémnímu přehřátí (příp. ke vzniku ohně ve vnitřním prostoru), příliš vysoký výkon mikrovlnné trouby.	Neotvírejte dvířka, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni, nechte vychladnout.
Na displeji v textovém poli se objeví chybové hlášení „Er17“, „Er18“ nebo „Er20“.	Technická závada.	Zavolejte do autorizovaného servisu.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem
Neodborně provedené opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi vyškolený servisní technik.

Výměna žárovky v troubě

Žárovku v troubě je možné vyměnit. Tepelně stálé halogenové žárovky 25 W, 240 V jsou k dostání u autorizovaného servisu nebo ve specializovaných obchodech.

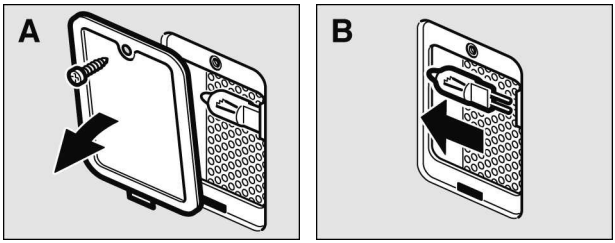
Novou halogenovou žárovku vyjměte z obalu vždy pomocí suché utěrky. Tím prodloužíte její životnost.

1. Vypněte pojistku v pojistkové skříni nebo vytáhněte síťovou zástrčku.

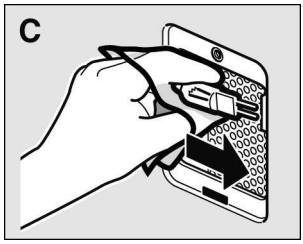
2. Otevřete dvířka spotřebiče.
Uvolněte oba šrouby vpravo a vlevo v troubě.

3. Položte do studené trouby utěrku, abyste zabránili škodám. Zařízení opatrně vypáčte.

4. Uvolněte šroub na krytu lampy na levé postranní stěně a sejměte kryt. (Obr. 1)
Vytáhněte halogenovou žárovku. (Obr. B)



5. Vsaďte novou halogenovou žárovku. (Obr. C)



6. Zašroubujte kryt lampy.
Zařízení v obráceném pořadí znovu sestavte.

7. Sejměte utěrku. Znovu zapněte pojistku v pojistkové skříni nebo zastrčte síťovou zástrčku.

Výměna skleněného krytu

Pokud je skleněný kryt v troubě poškozený, je třeba ho vyměnit. Kryt je k dostání u autorizovaného servisu. Uveďte prosím číslo E a FD svého spotřebiče.

Autorizovaný servis

Pokud musí Váš spotřebič na opravu, je Vám k dispozici náš autorizovaný servis. Telefonní číslo a adresu nejbližšího autorizovaného servisu najdete v telefonním seznamu. O autorizovaných servisech ve Vaší blízkosti Vás rádi informují též v uvedených centrech autorizovaného servisu.

Číslo E a číslo FD

Pokud žádáte náš autorizovaný servis, uveďte prosím číslo E a číslo FD svého spotřebiče.
Typový štítek s čísly najdete, otevřete-li dvířka spotřebiče. Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si sem zanést údaje z Vašeho spotřebiče a telefonní číslo autorizovaného servisu.

E-Nr.	FD-Nr.
Autorizovaný servis ☎	

Technické údaje

Napájecí zdroj	220 - 240 V, 50 Hz
Max. celková spotřeba energie	3240 W
Výkon mikrovlnné trouby	1000 W (IEC 60705)
Gril	2000 W
Horký vzduch	1950 W
Frekvence mikrovlnné trouby	2450 MHz
Pojistka	16 A

Rozměr (vxšxh)	
spotřebič	45,4 x 59,5 x 56,3 cm
varný prostor	24,2 x 44,5 x 34,7 cm

Kontrola VDE	ano
Značka CE	ano

Spotřebič odpovídá normě EN 55011 a CISPR 11.
Je to výrobek skupiny 2, třída B.

Skupina 2 znamená, že mikrovlnné trouby jsou zhotoveny za účelem ohřívání potravin.
Třída B uvádí, že je spotřebič určen pro použití v domácnosti.

Ekologická likvidace

Ekologicky zlikvidujte obal.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o starých elektrických a elektronických spotřebičích (waste electrical ad electronic equipment - WEEE).
Tato směrnice udává rámec pro vrácení a recyklaci spotřebičů platný v zemích EU.

Otestovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

V této kapitole najdete výběr z pokrmů a odpovídajících optimálních nastavení. Ukážeme Vám, jaký způsob ohřevu, jaká teplota a jaký výkon mikrovlnné trouby jsou pro daný pokrm nejvhodnější. Obdržíte údaje o vhodném příslušenství a výšce vložení. Získáte tipy k nádobí a přípravě.

Pokyny

Hodnoty v tabulkách platí vždy pro vložení do chladného a prázdného varného prostoru. Troubu předehřívejte pouze, pokud je to v tabulce uvedeno.
Z varného prostoru před použitím odstraňte veškeré příslušenství, které nebudete potřebovat.

Teprve po předehřátí trouby položte na příslušenství pečicí papír.

Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Jsou závislé na kvalitě a charakteru potraviny.

Používejte současně dodané příslušenství. Další příslušenství je k dostání jako speciální příslušenství ve specializovaných obchodech nebo u autorizovaného servisu.

Vyjímáte-li z varného prostoru horké příslušenství nebo nádobí, vždy používejte kuchyňské chňapky.

Tabulky

V následujících tabulkách najdete ke své mikrovlnné troubě množství možností a nastavitelných hodnot.

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

V tabulkách je často uvedeno časové rozmezí. Nastavte nejprve kratší čas a prodlužte ho, bude-li to potřeba.

Je možné, že budete mít jiné množství, než je uvedeno v tabulkách. V tom případě se řiďte podle následujícího pravidla:
dvojnásobné množství – téměř dvojnásobná doba trvání,
poloviční množství – poloviční doba trvání.

Nádobí můžete postavit do středu roštu nebo na dno trouby. Mikrovlnné záření tak může potravinu dosáhnout ze všech stran.

Rozmrazování

Mražené potraviny postavte v otevřené nádobě na dno trouby.

Citlivé části, jako jsou např. kuřecí stehýnka a křidélka nebo tučné okrajové partie pečeně, můžete pokrýt malými kousky alobalu. Folie se nesmí dotýkat stěn spotřebiče. Po uplynutí poloviny rozmrazovací doby můžete alobal odstranit.

Potraviny v průběhu rozmrazování 1–2 krát obraťte nebo zamíchejte. Velké kousky byste měli otočit víckrát. Odstraňte při otáčení vzniklou tekutinu.

Po rozmrazení nechte potravinu ještě 10–60 minut při pokojové teplotě odpočinout, aby se vyrovnala teplota. U drůbeže poté můžete vyjmout droby.

	Množství	Výkon mikrovlnné trouby (Watt) doba trvání (min.)	Pokyny
hovězí, vepřové, nebo telecí maso v celku (s kostí nebo bez kosti)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 25 - 35 min. 180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Několikrát otočte.
hovězí, vepřové, telecí kousky nebo proužky masa	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Při otáčení od sebe kousky masa oddělte.
mleté maso mix	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Možnost naplocho zmrazit. V průběhu úpravy několikrát obraťte a již rozmražené maso odstraňte.
drůbež nebo drůbeží kousky	600 g 1200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25 min.	V průběhu otočte.
kachna	2000 g	180W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Několikrát otočte.
husa	4500 g	180W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Každých 20 minut otočte. Rozmraženou tekutinu odstraňte.
rybí filé, rybí kotleta, rybí kousky	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Roztáté kousky od sebe oddělte.
ryby v celku	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	V průběhu otočte.
zelenina, např. hrách	300 g 600 g	180 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	V průběhu opatrně zamíchejte.
ovoce, např. maliny	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	V průběhu opatrně zamíchejte a roztáté kousky od sebe oddělte.
roztáté máslo	125 g 250 g	90 W, 6 - 8 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Úplně odstraňte obal.
chléb vcelku	500 g 1000 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 25 min.	V průběhu otočte.
suchý koláč např. třený koláč	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Kousky koláče od sebe oddělte. Pouze pro koláče bez polevy, smetany a krému.
šťavnatý koláč např. ovocný koláč, tvarohový koláč	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Pouze pro koláče bez polevy, smetany a želatiny.

Rozmrazování, ohřívání nebo vaření hluboce zmražených potravin

Vyjměte hotové mražené jídlo z obalu. V nádobí vhodném pro mikrovlnnou troubu se ohřeje rychleji a rovnoměrněji. Různé složky potravin se mohou ohřívat různě dlouho.

Ploché potraviny se ohřívají rychleji než vysoké. Proto potraviny rozložte do nádoby co možná naplocho. Potraviny byste na sebe neměli vrstvit.

Pokrmy vždy přikryjte. Nemáte-li vhodné víko pro danou nádobu, použijte talíř nebo speciální folii pro mikrovlnné trouby.

Pokrm byste měli v průběhu 2–3 krát zamíchat, resp. otočit.

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

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

	Množství	**Výkon mikrovlnné trouby Watt, Doba trvání v minutách**	**Pokyny**
menu, hotová mražená jídla (2-3 složky)	300 - 400 g	600 W, 11 - 15 min.	pokryté
polévky	400 - 500 g	600 W, 8 - 13 min.	uzavřené nádobí
husté polévky	500 g 1000 g	600 W, 10 - 15 min. 600 W, 20 - 25 min.	uzavřené nádobí
proužky nebo kousky masa v omáčce, např. guláš	500 g 1000 g	600 W, 12 - 17 min. 600 W, 25 - 30 min.	uzavřené nádobí
ryby, např. rybí kousky	400 g 800 g	600 W, 10 - 15 min. 600 W, 20 - 25 min.	pokryté
přílohy, např. rýže, nudle	250 g 500 g	600 W, 2 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	uzavřené nádobí, dodejte tekutinu
zelenina, např. hrášek, brokolice, mrkev	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	uzavřené nádobí, přidejte 1 polévkovou lžíci vody
špenát se smetanou	450 g	600 W, 11 - 16 min.	vařte bez přídavku vody

Ohřívání pokrmů

Vyjměte hotové jídlo z obalu. V nádobí vhodném pro mikrovlnnou troubu se ohřeje rychleji a rovnoměrněji. Různé složky potravin se mohou ohřívat různě dlouho.

Při ohřívání tekutin dejte do nádobky vždy lžičku, abyste zabránili skrytému varu. Při skrytém varu se dosáhne bodu varu, aniž by došlo k tvorbě typických parních bublinek. Už při minimálním pohybu nádoby může horká tekutina náhle prudce překypět a vystříknout. To může vést ke zranění nebo popálení.

Pokrmy vždy přikryjte. Nemáte-li vhodné víko pro danou nádobu, použijte talíř nebo speciální folii pro mikrovlnné.

Pokrmy byste měli v průběhu ohřívání několikrát zamíchat, resp. otočit. Kontrolujte teplotu.

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

	Množství	Výkon mikrovlnné trouby (Watt), doba ohřevu (min.)	Pokyny
menu, hotová mražená jídla (2 - 3 složky)	350 - 500g	600 W, 4 - 8 min.	pokryté
nápoje	150 ml 200 ml 500 ml	1000 W, 1 - 2 min. 1000 W, 2 - 3 min. 1000 W, 4 - 5 min.	Dejte do nádoby lžičku. Alkoholické nápoje nepřehřívejte. V průběhu kontrolujte.
kojenecká strava, např. lahvička na mléko	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ - 1 min. 360 W, ½ - 1½ min. 360 W, 1 - 2 min.	Bez dudlíku nebo víčka. Po ohřátí vždy dobře protřepte. Bezpodmínečně zkontrolujte teplotu!
polévka, 1 šálek 2 šálky 4 šálky	175 g 175 g 175 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 4 min. 600 W, 6 - 8 min.	
proužky nebo kousky masa v omáčce	500 g	600 W, 8 - 11 min.	pokryté
hustá polévka	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	uzavřené nádobí
zelenina, 1 porce 2 porce	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Přidejte trochu tekutiny

Vaření pokrmů

Ploché potraviny se ohřívají rychleji než vysoké. Proto potraviny rozložte do nádoby co možná naplocho. Potraviny byste na sebe neměli vrstvit.

Pokrmy vařte vždy v uzavřeném nádobí. V průběhu vaření byste ho měli zamíchat nebo obrátit.

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

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

	Množství	**Výkon mikrovlnné trouby (Watt), doba ohřevu (min.)**	**Poznámky**
celé kuře čerstvé bez drobů	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	V polovině doby otočte.
čerstvé rybí filé	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
čerstvá zelenina	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Na 100 g zeleniny přidejte 1 -2 polévkové lžíce vody.
přílohy, např. brambory	 250 g 500 g 750 g	 600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Brambory nakrájejte na stejně velké kousky. Na 100 g brambor přidejte 1 polévkovou lžíci vody, zamíchejte.
např. rýže	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 min. + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 min. + 180 W 15 - 18 min.	Přidejte dvojnásobné množství tekutiny.
sladká jídla, např. puding (instantní) ovoce, kompot	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Puding v průběhu ohřevu 2-3 krát dobře zamíchejte metličkou na sníh.

Tipy k mikrovlnám

Pokud k připravovanému množství pokrmu nenajdete údaj o nastavení.	Prodlužte nebo zkraťte dobu varu podle následujícího pravidla: dvojnásobné množství – téměř dvojnásobná doba trvání, poloviční množství – poloviční doba trvání
Pokrm se příliš vysušil.	Nastavte příště kratší dobu varu nebo zvolte nižší výkon mikrovlnné trouby. Pokrm přikryjte a přidejte k němu více tekutiny.
Pokrm není po uplynutí zadané doby roztátý, ohřátý nebo uvařený.	Nastavte delší dobu. Větší množství a vyšší pokrmy potřebují více času.
Po uplynutí doby varu je pokrm na okrajích přehřátý, ve středu ale ještě není hotový.	V průběhu rozmrazování pokrm zamíchejte a příště zvolte nižší výkon a delší dobu trvání.
Po rozmrazování je drůbež nebo maso z vnější strany trochu uvařené, ve středu ale ještě není roztáté.	Zvolte příště nižší výkon mikrovlnné trouby. U velkého množství rozmrazovaného materiálu vícekrát obraťte.

Koláče a pečivo

Pečicí forma

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu.

Když připojíte mikrovlnné záření, používejte pečicí mřížku pro mikrovlnné trouby nebo používejte pečicí formy ze skla, keramiky či plastu. Ty musí být žáruvzdorné do 250 °C. Používáte-li takovéto formy, koláče tolik nezhnědnou.

Tabulky

Časové údaje platí pro vložení do studené trouby.

Teplota a doba pečení závisí na charakteru a množství těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny rozsahy hodnot. Začněte s nižší hodnotou, a pokud to bude nutné, nastavte příště hodnotu vyšší. Nižší teplota dodá rovnoměrnější zhnědnutí.

Další informace najdete v kapitole „*Tipy k pečení*“ v návaznosti na tabulky.

Pečicí formu postavte vždy do středu roštu.

Koláč	Nádobí	Výška	Způsob ohřevu	Teplota v °C,	Trvání (min.)
jednoduchý třený koláč, jemný třený koláč (např. linecký koláč)*	bábovka/věnec hranatá forma	1 1		160 - 170 150 - 160	60 - 80 60 - 70
piškot s okrajem z křehkého těsta	dortová forma	1		160 - 170	35 - 45
piškot z třeného těsta	forma na ovocný koláč	1		160 - 170	35 - 45
piškotový dort (vodní piškot)	dortová forma	1		170 - 180	45 - 50
koláč se suchou oblohou (třené těsto)	pečicí plech	2		160 - 170	30 - 40
koláč se šťavnatou oblohou Např. kanuté těsto s jablečnou drobenkou	pečicí plech	2		150 - 160	50 - 60
kynutá vánočka s 500 g mouky	pečicí plech	2		160 - 170	30 - 40
štoly s 500 g mouky	pečicí plech	2		170 - 180	60 - 70
pizza	pečicí plech	2		200 - 210	25 - 35
kynutý chléb 1 kg**	pečicí plech	2		180 - 190	50 - 60

* Koláč nechte v troubě cca. 20 minut vychladnout.
** Nikdy nelijte vodu přímo do horké trouby.

Koláč	Nádobí	Výška	Výkon mikrovln W	Doba trvání min.	Způsob ohřevu	Teplota v °C,
ořechový koláč	dortová forma	1	90 W	30 - 35		170 - 180
ovocný nebo tvarohový koláč z křehkého těsta*	dortová forma	2	360 W	40 - 50		150 - 160
jemný ovocný koláč z třeného těsta	bábovka nebo dortová forma	1	90 W	30 - 45		170 - 190
pikantní koláč (např. slaný / cibulový koláč)	dortová forma nebo forma na slaný koláč	2	90 W	50 - 70		160 - 180

U pečicích forem z kovu: položte pečicí mřížku pro mikrovlnnou troubu na rošt. Formu postavte na mřížku .

* Koláč nechte v troubě cca. 20 minut vychladnout..

Drobné pečivo	Nádobí	Výška	Způsob ohřevu	Teplota v °C,	Trvání (min.)
cukroví	pečicí plech	2		150 - 170	20 - 35
pěnové cukroví	pečicí plech	2		100	90 - 120
makrónky	pečicí plech	2		110	35 - 45
listové těsto	pečicí plech	2		170 - 180	35 - 45
housky (např. dalamánky)	pečicí plech	2		180 - 190	35 - 45

Tipy k pečení

Chcete péct podle vlastního receptu?	Orientujte se podle podobného typu pečiva v pečicích tabulkách.
Jak zjistíte, je-li třený koláč propečený?	Píchněte asi 10 minut před koncem nastavené doby pečení špejlí do nejvyššího místa koláče. Pokud těsto na špejli nelepí, je koláč hotový.
Koláč se sesedl.	Použijte příště méně tekutiny nebo nastavte teplotu trouby o 10 stupňů nižší. Držte se doby tření uvedené v receptu.
Koláč se ve středu zvedl a na kraji je nižší.	Vymastěte pouze dno dortové formy. Po pečení koláč opatrně. uvolněte nožem.
Koláč příliš ztmavl.	Zvolte nižší teplotu a koláč pečte o něco déle.
Koláč příliš vyschl.	Propíchejte párátkem do hotového koláče malé dírky. Poté na ně nakapejte ovocnou šťávu nebo alkohol. Zvolte příště o 10 stupňů vyšší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, vevnitř je však mazlavý.	Použijte příště o něco méně tekutiny a pečte při nižší teplotě o něco déle. U koláčů se šťavnatou oblohou předpečte nejprve piškot, posypte ho mandlemi nebo strouhankou a teprve poté na něj dejte oblohu. Držte se receptu a uvedené doby pečení.

Koláč se při vyklápění neuvolňuje.	Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout, potom se z formy snáze uvolní. Pokud se ani poté neuvolní, uvolněte okraj ještě jednou opatrně nožem. Koláč opětovně vyklopte a formu opakovaně pokryjte mokrou, studenou utěrkou. Příště formu dobře vymastěte a vysypte ji strouhankou.
Změřili jste teplotu v troubě vlastním teploměrem a zjistili přitom odchylku.	Teplotu trouby měří výrobce se zkušebním roštem po určeném čase ve středu trouby. Na měřenou hodnotu použité nádobí a příslušenství, takže při vlastním měření vždy můžete konstatovat odchylku.
Mezi formou a roštem se tvoří jiskry.	Zkontrolujte, je-li forma z vnější strany čistá. Změňte polohu formy v troubě. Pokud to nepomůže, pečte dále bez mikrovlnného záření. Pamatujte, že se tím prodlouží doba pečení.

Pečeně a grilování

K tabulkám

Teplota a doba pečení jsou závislé na charakteru a množství pokrmu. Proto jsou v tabulkách uvedeny rozsahy hodnot. Začněte s nižší hodnotou, a pokud to bude nutné, nastavte příště hodnotu vyšší.

Další informace najdete v kapitole „*Tipy k pečení a grilování*“ v návaznosti na tabulky.

Nádobí

Můžete vždy používat žáruvzdorné nádobí vhodné pro mikrovlnnou troubu. Pečicí formy z kovu jsou vhodné pouze pro přípravu pečení bez užití mikrovlnného záření.

Nádobí se může značně zahřát. K jeho vyjmutí z trouby používejte kuchyňské chňapky.

Horké skleněné nádobí odkládejte na suchou kuchyňskou utěrku. Pokud je podložka mokrá nebo studená, může sklo prasknout.

Pokyny k přípravě pečeně

K pečení masa a drůbeže užívejte vysokou pečicí formu.

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

Maso: pokryjte dno nádobí trochou tekutiny. Pro dušenou pečeni přidejte tekutiny o něco více. Po uplynutí poloviny času kousky masa obraťte. Když je pečeně hotová, měla by ještě 10 minut ve vypnuté, zavřené troubě odpočívat. Tak se může masová šťáva lépe rozložit.

Drůbež: kousky omasa po % času obraťte.

Pokyny ke grilování

Grilujte vždy při zavřených dvířkách a troubu nepředehřívejte.

Ke grilování používejte pokud možno stejně silné kousky. Steaky by měly být minimálně 2 až 3 cm silné. Tak se rovnoměrně opečou a zůstanou pěkně šťavnaté. Steaky osolte teprve po grilování.

Grilované kousky otáčejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa píchnete vidličkou, ztratí šťávu a vysuší se.

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

Grilovací topné těleso automaticky vypíná a zapíná. To je normální. Frekvence vypínání a zapínání závisí na nastaveném stupni grilování.

Pokyny k dušení

K dušení ryb používejte nádobí s víkem.

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

	Výkon mikrovln (Watt), doba ohřevu (min.)	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, stupeň grilování	Pokyny
hovězí dušená pečeně cca 1000 g	180 W, 80 - 90 min.	0		160 - 170	Zavřené nádobí na dně varného prostoru.
růžový rostbíf cca 1000 g	180 W, 30 - 40 min.	0		180 - 200	Otevřené nádobí. Po uplynutí poloviny doby otočit. Ke konci nechte na 10 minut odpočinout.
vepřové maso bez kůže, cca 750 g, např. plecko	360 W, 35 - 45 min.	0		170 - 180	Otevřené nádobí. Ke konci nechte na 10 minut odpočinout.
vepřové maso s kůží* cca 1 kg, např. ramínko	180 W, 80 - 90 min.	0		170 - 180	Otevřené nádobí. Ke konci nechte na 10 minut odpočinout. Neotáčet.
vepřová svíčková, cca 500-600 g	180 W, 35 - 40 min.	0		180 - 190	Otevřené nádobí. Ke konci nechte na 10 minut odpočinout.
sekaná cca 750 g	360 W, 30 - 35 min.	0		200 - 210	Otevřené nádobí na dně varného prostoru. Ke konci nechte na 10 minut odpočinout.
celé kuře cca 1000-1200 g	360 W, 30 - 40 min.	0		230 - 250	Zavřené nádobí na dně varného prostoru. Položte prsní částí směrem nahoru. Neotáčejte.
kuřecí kousky, např. čtvrtka kuřete cca 800 g	360 W, 20 - 30 min.	0		230 - 250	Otevřené nádobí. Položte kůží směrem nahoru. Neotáčejte.
kachna 1500 - 1700 g	180 W, 70 - 80 min.	0		220 - 240	Zavřené nádobí na dně varného prostoru. Neotáčejte.
kachní prsíčka cca. 500 g kachní prsíčka 2 kusy 250 - 300 g	180 W, 15 - 20 min.	0		3	Otevřené nádobí na dně varného prostoru. Položte kůží směrem nahoru. Neotáčejte.
husí prsíčka, husí stehýnka 700 - 900 g	180 W, 30 - 40 min.	0		2	Vysoké otevřené nádobí na dně varného prostoru. Neotáčejte.
zapečené ryby cca 500 g	600 W, 10 - 15 min.	0		3	Otevřené nádobí, hluboce zmražené ryby nejprve rozmrazte.

* U vepřového masa nařízněte kůži.

	Množství	Hmotnost	Výška	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba v minutách
Steaky 2 - 3 cm silné	2 - 3 ks	cca 200 g	1+3**		3 3	1. strana cca 10 - 15 2. strana cca 5 - 10
Steaky ze plecka 2 - 3 cm silné	2 - 3 ks	cca 120 g	1+3**		2 2	1. strana cca 15 - 20 2. strana cca 10 - 15
Párky ke grilování	4 - 6 ks	cca 150 g	1+3**		3 3	1. strana cca 10 - 15 2. strana cca 5 - 10
Rybí kotlety*	2 - 3 ks	cca 150 g	1+3**		3 3	1. strana cca 10 - 12 2. strana cca 8 - 12
Celá ryba* Např. pstruh	2 - 3 ks	cca 300 g	1+3**		2 2	1. strana cca 10 - 15 2. strana cca 10 - 15
Toast (chléb)	12 plátků	-	3		3 3	1. strana cca 3 - 5 2. strana cca 2 - 3
Toast (chléb)	4 plátky***	-	3		-	1. strana cca 5 - 6 2. strana cca 3 - 4
Toast zapečený	2 - 4 plátky****	-	1+3**		3	Podle obložení 8 - 10

* Rošt nejprve vymažte olejem. .

** Zasuňte rošt na výšku 3 a pečicí plech na výšku 1.

*** Plátky toastového chleba položte vedle sebe do středu roštu.

**** Plátky toastového chleba předpečte.

Tipy k přípravě pečeně a ke grilování

Pro hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje?	Pro malé kousky pečeně zvolte vyšší teplotu a nižší čas vaření. U větších kousků pečeně zvolte nízkou teplotu a delší dobu vaření.
Jak zjistíte, že je pečeně hotová?	Používejte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo proveďte „zkoušku lžící“. Na pečeni přitlačte lžící. Pokud se Vám zdá tuhá, je hotová. Pokud se Vám podvolí, ještě nějaký čas potřebuje.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka se připekla.	Zvolte příště menší pečicí nádobí nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodnatá.	Zvolte příště větší pečicí nádobí a přidejte méně vody.
Pečeně není propečená.	Pečeni rozkrojte. Připravte v pečicím nádobí omáčku a položte plátky pečeně do omáčky. Uvařte maso pomocí mikrovlnného záření.

Nákypy, gratinované pokrmy

Tabulka platí pro vložení do studené trouby.

Postavte nákyp v nádobí vhodném pro mikrovlnné trouby na dno varného prostoru.

Pro nákypy a gratinované pokrmy používejte velké, ploché nádobí. V úzkých, vysokých nádobách potřebují pokrmy více času a budou na vrchní straně tmavší.

Nákypy a gratinované pokrmy by měly ve vypnuté troubě ještě 5 minut dojít.

Pokrm	Množství	Nádobí	Výška	Mikrovlnný ohřev W	Doba trvání min	Druh ohřevu	Teplota v °C
Sladké nákypy (např.- tvarohové nákypy s ovocem)	cca 1500 g	Plochá nákypová forma 4 - 5 cm	0	180 W	25 - 35		130 - 150
Pikantní nákypy z vařených přísad (např. nudlový nákyp	cca 1000 g	Plochá nákypová forma 4 - 5 cm	0	600 W	20 - 30		160 - 190
Pikantní nákypy ze syrových přísad (např. brambor. nákyp	cca 1100 g	Plochá nákypová forma	0	600 W	25 - 35		170 - 180

Hluboce zmražené hotové výrobky

Dbejte prosím výrobcem uvedené údaje na obalu.

Hodnoty uvedené v tabulkách platí pro vložení do studené trouby.

Pokrm		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba, minuty
Závin s ovocnou náplní	pečicí plech	2		180 - 200	40 - 50
Hranolky	pečicí plech	2		180 - 200	25 - 35
Pizza	rošt	2		180 - 200	10 - 20
Pizza-bageta	rošt	2		160 - 190	15 - 20
Krokety	pečicí plech	2		180 - 200	25 - 35
Rösti	pečicí plech	2		180 - 200	25 - 35

Zkušební pokrmy

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

Podle normy EN 60705, IEC 60705

Rozmrazování mikrovlnným

Pokrm	**Výkon mikrovln W, Doba v minutách**	**Pokyny**
Maso	180 W, 7 + 90 W, 8 - 12 nebo program 2, 500g	Pyrexová forma Ø 22 cm postavená na dno trouby.

Vaření mikrovlnami

Pokrm	**Výkon mikrovln W, Doba v minutách**	**Pokyny**
Vaječné mléko, 1000 g	600 W, 11 - 12 + 180 W, 15 - 20	Pyrexová forma postavená na dno trouby.
Piškoty, 475 g	600 W, 8 - 10	Pyrexová forma Ø 22 cm postavená na dno trouby.
Sekaná, 900 g	600 W, 25 - 30	Pyrexová forma postavená na dno trouby.

Vaření mikrovlnným zářením

Pokrm	**Výkon mikrovln W Doba v minutách**	**Druh ohřevu**	**Teplota ºC**	**Pokyny**
Gratinované brambory	360 W, 25 - 30		1	Pyrexová forma Ø 22 cm postavená na dno trouby.
Koláč	180 W, 20 - 25		190 - 200	Pyrexová forma Ø 22 cm postavená na rošt, výška 1.

Pokrm	Výkon mikrovln W Doba v minutách	Druh ohřevu	Teplota ºC	Pokyny
Kuře	360 W, 30 - 35		240	kuře položte prsíčky směrem dolů do vysokého nádobí bez víka na dno trouby. Po uplynutí poloviny doby otočte.

Podle normy DIN 44547 a EN 60350

Pečení

Hodnoty uvedené v tabulkách platí pro vložení do studené trouby.

	Nádobí a pokyny	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba, minuty
Drobné pečivo	pečicí plech	2		160 - 170	30 - 35
Malé koláčky*	pečicí plech	2		160 - 170	25 - 30
Vodní piškoty	dortová forma na roštu	1		170 - 180	45 - 50
Kynutý koláč	pečicí plech	2		150 - 160	50 - 60
Jablečný koláč	tmavá dortová forma Ø 20 cm přímo na roštu	2		170 - 190	80 - 100

* Troubu na 5 minut předehřejte.

Grilování

Hodnoty uvedené v tabulkách platí pro vložení do studené trouby.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Velkoplošný gril	Doba min
Opečení toastu	rošt	3	3	4 - 5
hovězí hamburger 12 kusů*	rošt a pečicí plech	3 1	3	30 - 35

* Po ½ doby otočte.

Akrylamid v potravinách

Kterých pokrmů se to týká?	Acrylamid vzniká především při zahřívání obilných a bramborových výrobků za vysokých teplot, např. chipsů, hranolem, toastů, housek, chleba, jemného pečiva (sušenek, perníčků apod.).
	Tipy k přípravě pokrmů s nízkým obsahem akrylamidu
Obecně	Dobu tepelné úpravy co možná zkraťte. Pokrmy pečte dozlatova, ne příliš do tmava. Velký, silný materiál k vaření obsahuje menší množství akrylamidu.
Pečení	Při horním/dolním pečení při teplotě max. 200 °C, při 3D horkém vzduchu nebo horkém vzduchu s maximální teplotou 180°C.
Cukroví	Při horním/dolním pečení při teplotě max. 190°C, při 3D horkém vzduchu nebo horkém vzduchu s maximální teplotou 170°C. Vajíčko nebo vaječný žloutek snižuje tvoření akrylamidu.
Hranolky	Rozložte hranolky rovnoměrně na plech v jedno vrstvě. Aby hranolky při pečení nevyschly, pečte jich na jednom plechu pečte minimálně 400 g.

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 84E623
HBC 84E653

BM-360-01

Obsah

Bezpečnostné pokyny 4
Pred inštaláciou 4
Pokyny pre vašu bezpečnosť 4
Pokyny k mikrovlnnému ohrevu 6
Príčiny škôd 9
Váš nový spotrebič 10
Ovládací panel 10
Tlačidlá 11
Volič funkcií 12
Volič teploty 12
Varný priestor 13
Príslušenstvo 13
Pred prvým použitím 15
Nastavenie hodín 15
Ohrev rúry 16
Čistenie príslušenstva 16
Nastavenie rúry 17
Nastavenie spôsobu ohrevu a teploty 17
Rýchloohrev 18
Mikrovlnný ohrev 19
Pokyny k riadu 19
Výkon mikrovlnného ohrevu 20
Nastavenie mikrovlnného ohrevu 20
Režim MicroCombi 22
Nastavenie režimu MicroCombi 22
Sériový režim 1, 2, 3 24
Nastavenie sériového režimu 24
Nastavenie programu 25
Programová automatika 25
Pokyny k programovej automatike 28
Tabuľka programov 30

Obsah

Nastavenie časových funkcií 32
Nastavenie budíka 32
Nastavenie času ohrevu 33
Nastavenie hodín 35
Detská poistka 36
Zmena základného nastavenia 37
Základné nastavenie 37
Údržba a čistenie 38
Čistiace prostriedky 38
Čo robiť v prípade poruchy 41
Výmena žiarovky v rúre 43
Autorizovaný servis 44
Technické údaje 45
Ekologická likvidácia 46
Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu 46
Tabuľky 47
Tipy k mikrovlnnej rúre 53
Koláče a pečivo 54
Tipy na pečenie 56
Pečenie a grilovanie 57
Tipy na prípravu pečeného mäsa a na grilovanie 61
Nákypy, gratinované pokrmy 61
Hlboko zmrazené hotové výrobky 62
Skúšobné pokrmy 63
Akrylamid v potravinách 65

⚠ Bezpečnostné pokyny

Prečítajte si prosím starostlivo návod na použitie. Len tak budete môcť svoj spotrebič bezpečne a správne používať.

Návod na použitie a montáž starostlivo uschovajte. Ak predáte spotrebič ďalšiemu majiteľovi, návody k nemu priložte.

Pred inštaláciou

Škody vzniknuté pri preprave

Po rozbalení spotrebič skontrolujte. V prípade zistenia škôd vzniknutých pri preprave nesmiete spotrebič zapájať.

Preprava spotrebiča

Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo dvierok. Držadlo dvierok neudrží váhu spotrebiča a môže sa zlomiť.

Elektrické pripojenie

Spotrebič smie pripojiť iba vyškolený odborník. Pri škodách vzniknutých nesprávnym pripojením nevzniká nárok na záruku.

Umiestnenie a pripojenie

Riaďte sa prosím zvláštnym návodom na montáž.

Pokyny pre vašu bezpečnosť

Tento spotrebič je určený iba do súkromnej domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu jedál a nápojov.

Dospelí a deti nesmú spotrebič bez dozoru používať,

- pokiaľ toho nie sú telesne alebo duševne schopní alebo
- pokiaľ nemajú dostatočné vedomosti a skúsenosti, aby spotrebič správne a bezpečne obsluhovali.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa so spotrebičom hrali.

Horúci varný priestor

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchov ohrievačov a varičov. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru a ohrievacích prvkov. Dvierka varného priestoru otvárajte opatrne. Môže z nich uniknúť horúca para. Malé deti k spotrebiču nepúšťajte.

Nebezpečenstvo požiaru!
Vo varnom priestore nikdy neskladujte horľavé predmety.

Dvierka varného priestoru nikdy neotvárajte, ak sa objaví v spotrebiči dym. Spotrebič vypnite. Vytiahnite sieťovú zástrčku, príp. vypnite poistku v poistkovej skrini.

Nebezpečenstvo skratu!
Nikdy nesmie dôjsť k prišknipnutiu pripájacieho kábla elektrospotrebičov vo dvierkach varného priestoru. Izolácia kábla sa môže roztaviť.

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy nepripravujte pokrmy, ktoré obsahujú veľké množstvo nápoja s vysokým percentom obsahu alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Používajte iba malé množstvá vysokopercentných alkoholických nápojov a dvierka varného priestoru otvárajte opatrne.

Horúce príslušenstvo

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

Poškodené dvierka varného priestoru alebo poškodené tesnenie dvierok

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!
Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak sú dvierka varného priestoru alebo tesnenie dvierok poškodené. Môže dôjsť k úniku mikrovlnného žiarenia. Spotrebič ďalej používajte až po jeho oprave.

Zhrdzavené povrchy

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!
Pri nedostatočnom čistení môže časom dôjsť k zhrdzaveniu povrchu spotrebiča. Môže dôjsť k úniku mikrovlnného žiarenia. Spotrebič pravidelne čistite.

Otvorený kryt

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

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!
Nikdy neodstraňujte kryt spotrebiča. Chráni pred únikom mikrovlnného žiarenia.

Horúce alebo vlhké prostredie

Nebezpečenstvo skratu!
Spotrebič nikdy nevystavujte vysokým teplotám alebo vlhkosti.

Neodborne vykonané opravy

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Neodborne vykonané opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať a prípojné vedenie vymieňať iba výrobcom vyškolený servisný technik.

Nikdy neotvárajte kryt spotrebiča. Spotrebič pracuje pod vysokým napätím. Kryt chráni pred únikom mikrovlnného žiarenia.

Ak sa objaví na spotrebiči porucha, vypnite poistku v poistkovej skrini a vytiahnite sieťovú zástrčku. Zavolajte autorizovaný servis.

Pokyny k mikrovlnnému ophrevu

Príprava potravín

Nebezpečenstvo požiaru!
Mikrovlnnú rúru používajte iba na prípravu potravín, ktoré sú určené na požitie. Iné používanie môže byť nebezpečné a spôsobiť škody.
Napríklad pri zahriatych papučiach alebo vankúšikoch so zrnom či obilím, môže dôjsť ešte po niekoľkých hodinách k vznieteniu.

Riad

Nebezpečenstvo úrazu!
Na riade z porcelánu a keramiky sa môžu nachádzať drobné dierky na držadlách a veku. Tieto dierky sú tvorené dutým priestorom. Vlhkosť, ktorá do tohto dutého priestoru prenikne, môže spôsobiť prasknutie riadu.

Nikdy nepoužívajte riad, ktorý nie je určený na použitie pre mikrovlnné rúry.

Nebezpečenstvo popálenia!
Horúce pokrmy môžu riad zahriať. Riad alebo príslušenstvo vyberajte z varného priestoru vždy pomocou kuchynských lapiek.

Výkon a čas mikrovlnného ohrevu

Nebezpečenstvo požiaru!
Nikdy nenastavujte príliš vysoký výkon a príliš dlhý čas mikrovlnného ohrevu. Potraviny sa môžu vznietiť a poškodiť tak spotrebič. Riaďte sa údajmi uvedenými v tomto návode na použitie.

Obaly

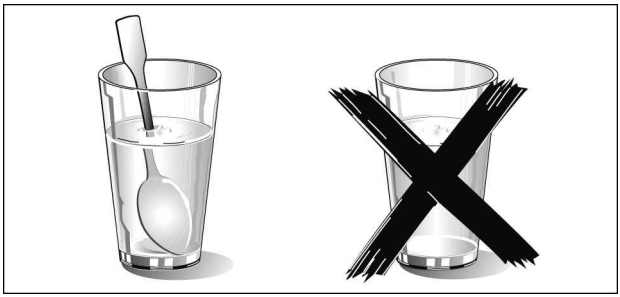
Nebezpečenstvo požiaru!
Nikdy neohrievajte pokrmy s tepelne izolujúcimi obalmi.

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

Nebezpečenstvo popálenia!
Pri vákuovaných potravinách môže obal vybuchnúť. Riaďte sa návodom uvedeným na obale. Pokrmy z rúry vyberajte vždy pomocou kuchynských lapiek.

Nápoje

Nebezpečenstvo oparenia!
Pri ohrievaní tekutín môže dôjsť k skrytému varu. To znamená, že tekutina dosiahne bod varu bez toho, aby došlo k tvorbe typických parných bubliniek. Už pri minimálnom pohybe nádoby môže horúca tekutina náhle prudko prekypieť a vystreknúť.
Pri ohrievaní tekutín dávajte do nádobky vždy lyžičku. Zamedzíte tak skrytému varu.



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

Alkoholické nápoje neohrievajte nikdy neprehrievajte.

Dojčenská strava

Nebezpečenstvo popálenia!
Dojčenskú stravu nikdy neohrievajte v pevne uzatvorených nádobách. Vždy z nej odstráňte viečko alebo cumeľ.
Po ohriatí dobre premiešajte alebo pretrepte.
Tak sa teplo rovnomerne rozloží.
Než dieťaťu stravu podáte, skontrolujte jej teplotu.

Potraviny so škrupinou alebo so šupkou

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy nevarte vajíčka so škrupinou. Nikdy neohrievajte na tvrdo varené vajíčka. Môžu i po ukončení mikrovlnného ohrevu explodovať. To isté platí i pre živočíchy so škrupinou či ulitou.
Pri volských okách alebo pri vajciach na mäkko najprv prepichnite žĺtok.

Pri potravinách s pevnou kožou alebo šupkou, ako sú napr. jablká, paradajky, zemiaky alebo párky, môže šupka prasknúť. Kožu alebo šupku pred ohrievaním prepichnite.

Sušenie potravín

Nebezpečenstvo požiaru!
V mikrovlnnej rúre nikdy potraviny nesušte.

Potraviny s nízkym obsahom vody

Nebezpečenstvo požiaru!
Potraviny s nízkym obsahom vody, ako je napr. chlieb, nikdy nerozmrazujte alebo neohrievajte na príliš vysoký výkon alebo na príliš dlhý čas.

Stolový olej

Nebezpečenstvo požiaru!
Nikdy v mikrovlnnej rúre neohrievajte samotný stolový olej.

Príčiny škôd

Voda v horúcom varnom priestore

Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vytvorila by sa vodná para. Zmenou teploty by mohlo dôjsť k poškodeniu keramickej podložky.

Ovocná šťava

Plech na pečenie pri veľmi šťavnatom ovocnom koláči nenakladajte príliš doplna. Ovocná šťava kvapkajúca z plechu na pečenie zanecháva škvrny, ktoré sa už nedajú odstrániť.

Technická porucha

Na pečenie v mikrovlnnej rúre nikdy nepoužívajte smaltovaný plech na pečenie. Spôsobil by technickú poruchu.

Ochladenie pomocou otvorených dvierok spotrebiča

Varný priestor nechávajte vychladnúť iba uzatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprivierajte. I pokiaľ necháte dvierka otvorené iba na malú medzierku, môže časom dôjsť k poškodeniu susedného nábytku.

Silne znečistené tesnenie

Pokiaľ je tesnenie silne znečistené, dvierka spotrebiča správne nedovierajú. Môže tak dôjsť k poškodeniu susedného nábytku. Tesnenie udržujte vždy čisté.

Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha

Na dvierka spotrebiča nič neklaďte ani si na ne nesadajte. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiadne nádoby ani príslušenstvo.

Prevádzka mikrovlnnej rúry bez potravín

Mikrovlnnú rúru zapínajte iba s potravinami umiestnenými vo varnom priestore. Bez potravín by mohlo dôjsť k preťaženiu spotrebiča. Výnimkou je krátky test riadu (pozrite *Pokyny k riadu*).

Vlhké potraviny

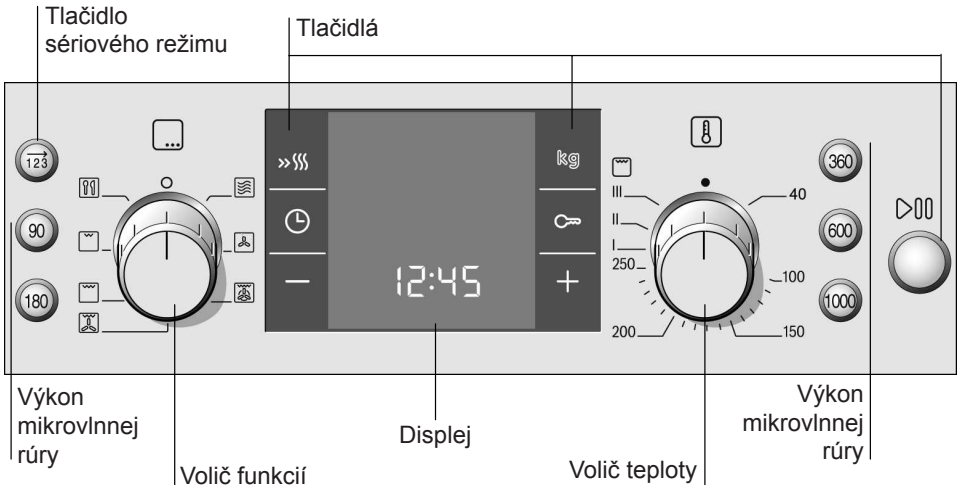
V uzatvorenom varnom priestore dlhší čas neponechávajte žiadne vlhké potraviny. Došlo by k poškodeniu smaltu.

Váš nový spotrebič

V tejto kapitole sa zoznámite so svojím novým spotrebičom. Vysvetlíme vám funkcie ovládacieho panelu a jednotlivých ovládacích prvkov. Dostanete informácie týkajúce sa varného priestoru a príslušenstva.

Ovládací panel

Tu vidíte znázornenie ovládacieho panelu. Podľa typu spotrebiča sú v detailoch možné odchýlky.



Ovládacie voliče

Voliče sú zápustné. Pre vysunutie a zasunutie zatlačte v nulovej polohe na volič.

Tlačidlá

Pod jednotlivými tlačidlami sú umiestnené senzory. Nie je potrebné ich stláčať silou. Dotknite sa iba ľahko príslušného symbolu.

Výnimka: tlačidlo sériového režimu a tlačidlá výkonu mikrovlnnej rúry sú klasické tlakové tlačidlá.

Tlačidlá

Pomocou tlačidiel nastavujete rôzne funkcie. Na displeji sa vám nastavené hodnoty zobrazujú.

Symbol	Funkcia tlačidla
123	Voľba sériového režimu
90	Voľba výkonu mikrovlnnej rúry 90 Watt
180	Voľba výkonu mikrovlnnej rúry 180 Watt
360	Voľba výkonu mikrovlnnej rúry 360 Watt
600	Voľba výkonu mikrovlnnej rúry 600 Watt
1000	Voľba výkonu mikrovlnnej rúry 1000 Watt
»	Voľba rýchloohrevu
kg	Voľba hmotnosti
	Otvorenie a zatvorenie časových funkcií
	Voľba detskej poistky
– Mínus	Zníženie nastavenej hodnoty
+ Plus	Zvýšenie nastavenej hodnoty
	Krátke stlačenie = štart/pozastavenie prevádzky
	Dlhé stlačenie = prerušenie prevádzky

Pokyny

Po stlačení tlačidla sa zapne lampa vo varnom priestore.

Aktuálna časová funkcia je na displeji uvedená v zátvorkách [ ] pri zodpovedajúcom symbole.
Výnimka: pri hodinách svieti symbol iba keď meníte čas.

Volič funkcií

Pomocou voliča funkcií nastavíte spôsob ohrevu.

Poloha	Použitie
O Nulová poloha	Rúra je vypnutá.
Mikrovlnný ohrev	Voľba prevádzky mikrovlnného žiarenia.
Horúci vzduch	Na pečenie trených koláčov vo formách, piškótových a tvarohových tort, koláčov, pízz a drobného pečiva na plechu na pečenie.
Teplovzdušný gril	Predovšetkým na pečenie kúskov mäsa.
Cirkulačný gril	Na pečenie chrumkavo hnedej hydiny a vynikajúcich nákypov a zapekaných pokrmov.
Veľkoplošný gril	Voľba stupňov grilovania: silný, stredný a slabý. Môžete grilovať i niekoľko rezňov, párkov, rýb a hrianok.
Maloplošný gril	Tento spôsob ohrevu je vhodný pre malé množstvá. Položte grilované kúsky vedľa seba do stredu roštu.
Programy	4 rozmrazovacie programy 11 varných programov Spôsob a trvanie ohrevu závisí od hmotnosti potraviny.

Volič teploty

Pomocou voliča teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilovania.

Poloha		Význam
●	Nulová poloha	Rúra neohrieva.
40, 100-250	Teplotný rozsah	Teplota rúry v °C,
I, II, III	Stupeň grilovania	Stupeň grilovania pre gril s veľkou plochou . I = stupeň 1, slabý II = stupeň 2, stredný III = stupeň 3, silný

Než rúra dosiahne nastavenú teplotu, svieti na displeji symbol .

Varný priestor

Chladiaci ventilátor

Váš spotrebič má chladiaci ventilátor.
Chladiaci ventilátor sa zapína pri uvedení do prevádzky.
Horúci vzduch uniká cez dvierka.
Pozor! Neprikrývajte vetracie otvory. Ak tak urobíte, dôjde k prehriatiu rúry.

Po ukončení prevádzky rúry chladiaci ventilátor ešte určitý čas beží.

Pokyny

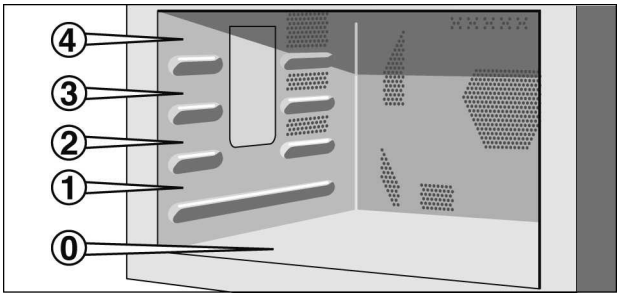
Pri prevádzke mikrovlnnej rúry zostáva spotrebič studený. Napriek tomu sa zapína chladiaci ventilátor. Môže bežať ďalej, i keď je prevádzka mikrovlnnej rúry už ukončená.

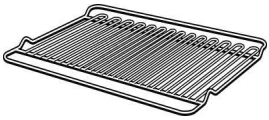
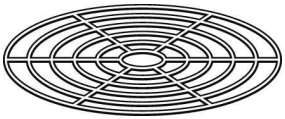
Na okienku dvierok, na vnútorných stenách a na podlahe sa môže kondenzovať voda. Je to normálne, funkčnosť mikrovlnnej rúry to neobmedzuje. Po ohreve kondenzovanú vodu zotrite.

Príslušenstvo

Príslušenstvo je možné do spotrebiča zasunúť v 4 rôznych výškach.

Riad môžete postaviť tiež na dno rúry (výška 0).



	**Rošt** na riad, formy na pečenie, grilované mäso a mrazené výrobky. Dve tretiny roštu môžete vytiahnuť bez toho, aby sa rošt vyklopil. Pokrmy sa tým dajú z rúry ľahko vyberať.
	**Smaltovaný plech na pečenie** na koláče a cukrovinky. Zasuňte plech na pečenie so skosením smerom k dvierkam spotrebiča až po zarážku do rúry. **Pozor!** Smaltovaný plech na pečenie nie je vhodný na kombinovanú prevádzku mikrovlnnej rúry.
	**Mriežka na pečenie mikrovlnnej rúry** na pečenie s formami na pečenie z kovu pri kombinovanej prevádzke. Mriežku na pečenie pre mikrovlnné rúry položte na rošt. Kovovú formu na pečenie postavte na mriežku. Zamedzíte tak tvorbe iskier medzi roštom a formou na pečenie.
Zvláštne príslušenstvo	Ďalšie príslušenstvo je k dispozícii v autorizovanom servise alebo v špecializovaných obchodoch.
	**Sklenená nádoba na pečenie HMZ21GB** na dusené jedlá a nákypy. Je vhodná predovšetkým pre automatický program.

Pred prvým použitím

V tejto kapitole sa dozviete, čo je potrebné urobiť, než vo vašej rúre pripravíte prvé jedlo.
Prečítajte si najprv kapitolu *Bezpečnostné pokyny*.

Nastavenie hodín

Po pripojení rúry do elektrickej siete blikajú na displeji štyri nuly. Nastavte hodiny.

1. Stlačte tlačidlo **+** alebo **–**.
   Navrhovaná hodnota **+**: 12:00
   Navrhovaná hodnota **–**: 23:59
2. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** nastavte hodiny.

3. Stlačte tlačidlo ◷.
   Hodiny sú nastavené.

Pokyn

Aby ste znížili spotrebu svojho spotrebiča v stave pokoja (Stand-by), môžete hodiny skryť. Návod nájdete v kapitole *Zmena základného nastavenia*.

Ohrev rúry

Aby ste odstránili zápach novoty, zahrejte prázdnu, zatvorenú rúru. Ideálna je na to hodina funkcie horúci vzduch pri teplote 180 °C.

Presvedčte sa, že vo varnom priestore nezostali zvyšky obalu.

1. Pomocou voliča funkcií nastavte funkciu horúci vzduch .

2. Pomocou voliča teploty nastavte teplotu 180 °C.

3. Stlačte tlačidlo .
Rúra začína ohrievať.

Po jednej hodine rúru vypnite tým, že otočíte volič funkcií na pozíciu nulová poloha.

Čistenie príslušenstva

Než príslušenstvo prvýkrát použijete, poriadne ho očistite horúcou vodou a mäkkou handričkou na riad.

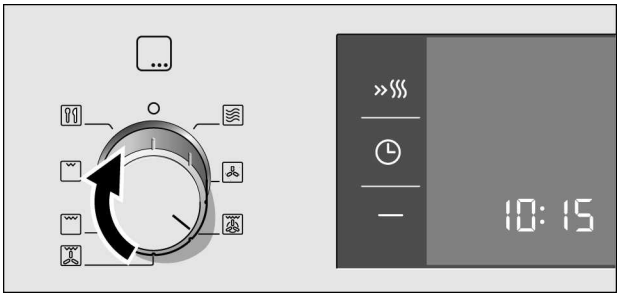
Nastavenie rúry

Máte rôzne možnosti, ako môžete svoju rúru nastaviť. V tejto kapitole vám vysvetlíme, ako môžete nastaviť požadovaný spôsob ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania.
Na rúre môžete pre svoj pokrm nastaviť čas trvania ohrevu. Návod nájdete v kapitole *Nastavenie časových funkcií*.

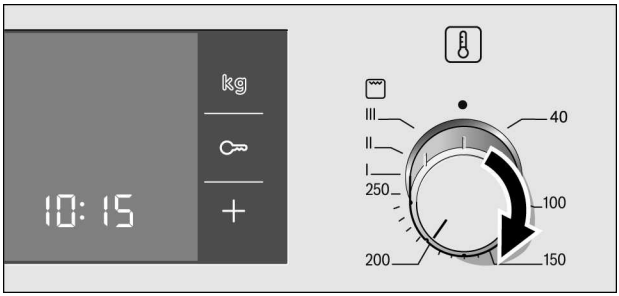
Nastavenie spôsobu ohrevu a teploty

Príklad na obrázku: teplovzdušný gril pri teplote 200 °C.

1. Pomocou voliča funkcií nastavte spôsob ohrevu.



2. Pomocou voliča teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



3. Stlačte tlačidlo ▷II.
Rúra začína ohrievať.

Vypnutie rúry

Volič funkcií otočte na nulovú polohu.

Zmena nastavenia

Spôsob ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania môžete kedykoľvek zmeniť pomocou príslušného voliča.

Rýchloohrev

Pomocou funkcie rýchloohrev dosiahne vaša rúra počas extra krátkeho času požadovanú teplotu.

Funkciu rýchloohrev používajte na nastavenie teplôt nad 100 °C. Najvhodnejší je spôsob ohrevu

- horúci vzduch
- cirkulačný gril
- teplovzdušný gril

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok tepelnej úpravy, vložte pokrm do varného priestoru až po ukončení rýchloohrevu.

1. Nastavte spôsob ohrevu a teplotu.

2. Stlačte tlačidlo ».
Na displeji sa rozsvieti symbol ».

3. Stlačte tlačidlo ▷.
Rúra začína ohrievať.

Rýchloohrev je ukončený

Zaznie signál. Symbol » na displeji zhasne. Vložte do rúry pokrm

Prerušiť rýchloohrev

Stlačte tlačidlo ». Symbol » na displeji zhasne.

Mikrovlnná rúra

Mikrovlnné rúry slúžia na ohrievanie potravín. Mikrovlnnú rúru môžete používať samostatne alebo ju kombinovať s iným spôsobom ohrevu. V tejto kapitole získate informácie o riade a dočítate sa, ako môžete svoju mikrovlnnú rúru nastaviť.

Pokyn

V kapitole *Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu* nájdete príklady rozmrazovania, ohrievania a varenia s mikrovlnnou rúrou.

Pokyny k riadu

Vhodný riad

Vhodný je žiaruvzdorný riad zo skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky alebo tepelne odolného plastu. Tieto materiály prepúšťajú mikrovlnné žiarenie.

Na tepelnú úpravu v mikrovlnnej rúre môžete používať i servírovací riad. Tým si ušetríte prekladanie z jednej nádoby do inej. Riad so zlatým alebo strieborným dekórom používajte iba vtedy, ak výrobca garantuje, že je vhodný pre mikrovlnné rúry.

Nevhodný riad

Nevhodný je kovový riad.
Kov neprepúšťa mikrovlnné žiarenie. Pokrmy v uzatvorených kovových nádobách zostanú studené.

Pozor! Kov – napr. lyžička v pohári – musí byť umiestnená minimálne 2 cm od stien rúry a od vnútornej strany dvierok. Vzniknuté iskry by inak mohli zničiť vnútorné sklo dvierok.

Test riadu

Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte bez pokrmu. Jedinou výnimkou je nasledujúci test riadu.

Pokiaľ si nie ste istí, či je váš riad vhodný na ohrievanie v mikrovlnnej rúre, vykonajte nasledujúci test. Vložte do spotrebiča prázdny riad pre ½ max. na 1 minútu pri maximálnom výkone. V priebehu ohrevu kontrolujte teplotu. Riad by mal zostať studený alebo vlažný. Ak je horúci, alebo ak sa tvoria iskry, nie je na ohrev v mikrovlnnej rúre vhodný.

Výkon mikrovlnného ohrevu

Pomocou tlačidiel nastavíte požadovaný výkon mikrovlnného ohrevu.

90W	Rozmrazovanie chúlostivých potravín
180W	Rozmrazovanie a ďalšia tepelná úprava
360W	Tepelná úprava mäsa a ohrievanie chúlostivých potravín
600W	Ohrievanie a tepelná úprava potravín
1000W	Ohrievanie tekutín

Ak stlačíte niektoré z tlačidiel, rozsvieti sa zvolený výkon.

Pokyn

Výkon mikrovlnného ohrevu 1000 Watt môžete nastaviť na max. 30 minút. Pri všetkých ostatných výkonoch je možné nastaviť čas trvania až na 1 hodinu a 30 minút.

Nastavenie mikrovlnného ohrevu

Príklad: Výkon mikrovlnného ohrevu 360 W, čas trvania ohrevu 17 minút.

1. Nastavte volič funkcií na .

2. Stlačte tlačidlo požadovaného výkonu mikrovlnného ohrevu. Rozsvieti sa zvolený výkon. Zobrazí sa navrhovaný čas trvania.

3. Pomocou tlačidla **+** alebo **-** nastavíte čas trvania ohrevu.

4. Stlačte tlačidlo .
Spotrebič sa uvedie do prevádzky. Čas ohrevu viditeľne ubúda.

Čas ohrevu uplynul	Zaznie signál. Prevádzka mikrovlnného ohrevu je ukončená. Otočte volič funkcií na nulovú polohu. Signálny tón môžete pred zaznením vynulovať tlačidlom ◷.
Otvorenie dvierok rúry v priebehu ohrevu	Prevádzka je pozastavená. Po zatvorení dvierok krátko stlačte tlačidlo ▷II. Prevádzka beží ďalej.
Zmena času ohrevu	Zmena je kedykoľvek možná. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** zmeňte čas ohrevu.
Zmena výkonu mikrovlnného ohrevu	Stlačte tlačidlo nového výkonu mikrovlnnej rúry. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** nastavte čas ohrevu a znovu stlačte štart.
Pozastavenie prevádzky	Stlačte tlačidlo ▷II, prevádzka je pozastavená. Opätovne stlačte tlačidlo ▷II, prevádzka pokračuje.
Prerušenie prevádzky	Stlačte tlačidlo ▷II počas cca 4 sekúnd a otočte volič funkcií na nulovú polohu.
	Pokyny
	Ak nastavíte volič funkcií na ≋, rozsvieti sa ako návrh vždy najvyšší možný výkon mikrovlnnej rúry.
	Ak otvoríte počas prevádzky dvierka spotrebiča, môže chladiaci ventilátor bežať ďalej.

Režim MicroCombi

Pri režime MicroCombi je v činnosti súčasne jeden zo spôsobov ohrevu a mikrovlnné žiarenie. Vaše pokrmy budú vďaka mikrovlnnému žiareniu rýchlejšie hotové a napriek tomu krásne do zlatista upečené.

Je možné zapnúť všetky výkony mikrovlnnej rúry. Výnimka: 1000 Watt.

Vhodné spôsoby ohrevu

- horúci vzduch
- teplovzdušný gril
- cirkulačný gril
- veľkoplošný gril
- maloplošný gril

Nastavenie režimu MicroCombi

Príklad: mikrovlnný ohrev 360 W, čas ohrevu 17 minút a horúci vzduch pri teplote 190 °C.

1. Pomocou voliča funkcií nastavte spôsob ohrevu a pomocou voliča teploty požadovanú teplotu.
2. Stlačte tlačidlo požadovaného výkonu mikrovlnnej rúry. Zobrazí sa navrhovaný čas ohrevu.
3. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** nastavte čas ohrevu.
4. Stlačte tlačidlo ▷II.

Spotrebič sa uvedie do prevádzky. Čas ohrevu viditeľne ubúda.

Čas ohrevu uplynul

Zaznie signál. Režim MicroCombi je ukončený. Signálny tón môžete pred zaznením vynulovať tlačidlom ◷.

Otvorenie dvierok rúry v priebehu ohrevu

Prevádzka je pozastavená. Po zatvorení dvierok krátko stlačte tlačidlo ▷II. Prevádzka beží ďalej.

Pozastavenie prevádzky

Krátko stlačte tlačidlo ▷II. Rúra je v pozícii pauza. Opätovne stlačte ▷II, prevádzka pokračuje.

Zmena času ohrevu	Zmena času ohrevu je kedykoľvek možná. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** zmeňte čas ohrevu.
Zmena výkonu mikrovlnného ohrevu	Stlačte tlačidlo nového výkonu mikrovlnného ohrevu. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** nastavte čas ohrevu.
Prerušenie prevádzky	Stlačte tlačidlo ▷II počas cca 4 sekúnd a otočte volič funkcií na nulovú polohu.

Sériový režim 1, 2, 3

Pri sériovom režime môžete následne nastaviť až tri rôzne výkony a časy mikrovlnného ohrevu za sebou a potom stlačiť štart.

Riad

Vždy používajte žiaruvzdorný riad určený pre mikrovlnné rúry.

Nastavenie sériového režimu

1. Volič funkcií nastavte na ▤.

2. Stlačte tlačidlo $\overrightarrow{123}$.
Na displeji sa objaví značka $\overrightarrow{1}$ pre prvý sériový režim.

3. Nastavte prvý výkon mikrovlnného ohrevu a čas ohrevu.

4. Stlačte tlačidlo $\overrightarrow{123}$.
Na displeji sa objaví značka $\overrightarrow{2}$ pre druhý sériový režim.

5. Nastavte druhý výkon mikrovlnného ohrevu a čas ohrevu.

6. Stlačte tlačidlo $\overrightarrow{123}$.
Na displeji sa objaví značka $\overrightarrow{3}$ pre tretí sériový režim.

7. Nastavte tretí výkon mikrovlnného ohrevu a čas ohrevu.

8. Stlačte tlačidlo ▷II.

Spotrebič sa uvedie do prevádzky. Zobrazí sa celkový čas ohrevu.

Čas ohrevu uplynul

Zaznie signál. Sériový režim je ukončený. Akustický signál môžete pred zaznením vynulovať tlačidlom ◷.

Zmena nastavenia

Zmena nastavenia je možná iba pred štartom. Opakovane stláčajte tlačidlo $\overrightarrow{123}$, kým sa neobjaví požadované číslo sériového režimu. Zmeňte nastavenie.

Otvorenie dvierok rúry v priebehu ohrevu

Prevádzka je pozastavená. Po zatvorení dvierok znovu stlačte ▷II. Prevádzka beží ďalej.

Pozastavenie prevádzky

Krátko stlačte tlačidlo ▷II. Rúra je v pozícii pauza. Opätovne stlačte ▷II. Prevádzka pokračuje.

Prerušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo ▷II počas cca 4 sekúnd otočte volič funkcií na nulovú polohu.

Zistenie času trvania

Stlačte dvakrát tlačidlo ◷.

Pokyn

Môžete kombinovať spôsob ohrevu so sériovým režimom. Najprv nastavte spôsob ohrevu.

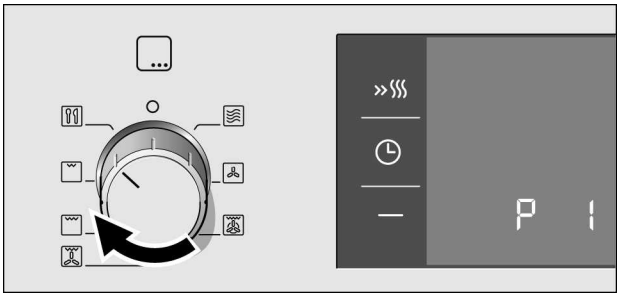
Programová automatika

Programová automatika umožňuje veľmi ľahkú prípravu jedál. Zvoľte požadovaný program a zadajte hmotnosť daného pokrmu. Optimálne nastavenie prevezme automatický program. Môžete vyberať z 15 programov.

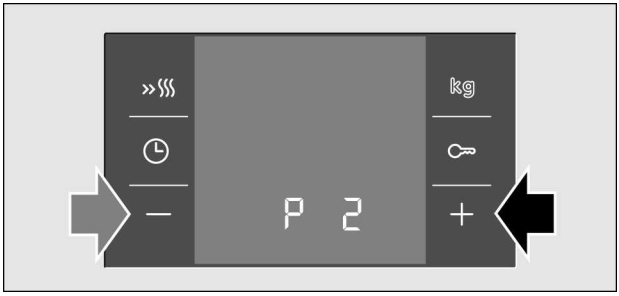
Nastavenie programu

Pokiaľ máte vybraný program, vykonajte nastavenie rúry. Volič teploty musí byť na nulovej polohe.
Príklad na obrázku: program 2 s 1 kilogramom hmotnosti.

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



2. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** zvoľte číslo programu.



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



4. Pomocou tlačidla + alebo - nastavte hmotnosť.



5. Stlačte tlačidlo ▷II.
Spotrebič sa uvedie do prevádzky. Čas ohrevu viditeľne ubúda a symbol ⏲ je uvedený v zátvorkách.

Program je ukončený

Zaznie signál. Program je ukončený, rúra už nehreje. Stlačte tlačidlo ▷II a volič funkcií otočte do nulovej polohy.

Zmena programu

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

Zrušenie signálu pred zaznením

Stlačte tlačidlo ◷.

Otvorenie dvierok rúry v priebehu ohrevu

Prevádzka je pozastavená. Po zatvorení dvierok stlačte tlačidlo ▷II, prevádzka pokračuje.

Pozastavenie prevádzky

Krátko stlačte tlačidlo ▷II. Rúra je v pozícii pauza. Opätovne stlačte ▷II. Prevádzka pokračuje.

Prerušenie programu

Stlačte tlačidlo ▷II počas cca 4 sekúnd a otočte volič funkcií na nulovú polohu. Rúra je vypnutá.

Zmena času trvania a koncového času

Pri automatickom programe nemôžete zmeniť čas trvania ani finálny čas.

Pokyny k programovej automatike

Vyberte potravinu z obalu a zvážte ju. Pokiaľ nemôžete zadať presnú hmotnosť, zaokrúhlite ju.

K programom používajte vždy riad vhodný pre mikrovlnné rúry, napr. sklo alebo keramiku. Dbajte pritom na pokyny k príslušenstvu v tabuľke programu.

Vložte potravinu do studenej rúry.

Tabuľku s vhodnými potravinami, príslušným údajom o hmotnosti a potrebným príslušenstvom nájdete v prílohe k pokynom.

Nastavenie hmotnosti nad rámec príslušného hmotnostného rozsahu nie je možné.

Pri mnohých pokrmoch začujete po nejakom čase signál. Potravinu obráťte alebo zamiešajte.

Rozmrazovanie

Potraviny zmrazte a skladujte v pokiaľ možno rovnej polohe a v zodpovedajúcich porciách pri teplote -18 °C.

Zmrazenú potravinu položte na plochý riad, napr. na sklenený alebo porcelánový tanier.

Po rozmrazení nechajte potravinu ešte 15 až 90 minút odstáť, aby sa vyrovnala teplota.

Pri rozmrazovaní mäsa, hydiny alebo rýb vzniká tekutina. Tú pri otáčaní odstráňte a v žiadnom prípade ju ďalej nepoužívajte. Zliata rozmrazená voda nesmie prísť do styku so žiadnymi inými potravinami.

Chlieb rozmrazujte len v potrebnom množstve. Rýchlo potom stvrdne.

Už rozmrazené mleté mäso po otočení odstráňte.

Ak rozmrazujete hydinu vcelku, položte ju na riad najprv prsiami, hydinové kúsky naopak stranou s kožou.

Zelenina

Čerstvá zelenina: nakrájajte ju na rovnako veľké kúsky. Na 100 g zeleniny pridajte polievkovou lyžicu vody.

Mrazená zelenina: vhodná je blanšírovaná, nepredvarená zelenina. Hlboko mrazená zelenina so smotanovou omáčkou je nevhodná. Pridajte 1 až 3 polievkové lyžice vody. K špenátu a červenej kapuste vodu nepridávajte.

Slané zemiaky

Zemiaky nakrájajte na rovnako veľké kúsky. Na 100 g zemiakov pridajte jednu polievkovou lyžicu vody a štipku soli.

Ryža

Nepoužívajte ryžu vo varných vrecúškach.
K ryži pridajte dvakrát až dvaapolkrát toľko vody.

Ryby

Čerstvé rybie filé: pridajte 1 až 3 polievkové lyžice vody alebo citrónovej šťavy.

Mäso

Pečené mäso by malo pokrývať dve tretiny dna riadu. Pridajte 50 - 100 ml tekutiny.

Hydina

Kurča položte prsiami smerom dole do riadu.
Kúsky kurčaťa položte mäsovou časťou dole do riadu.

Pizza, mrazená

Používajte predpečenú, mrazenú pizzu a pizzovú bagetu.

Čas odstátia

Niektoré pokrmy potrebujú po dokončení programu ešte určitý čas v rúre odstáť.

pokrm	**čas odstátia**
zelenina	cca 5 minút
zemiaky	cca 5 minút Po dokončení programu zliať vodu.
ryža	5 až 10 minút
bravčové pečené mäso, sekaná pečená	10 minút

Tabuľka programu

Program č.		Vhodné potraviny	Rozsah hmotnosti v kg	Riad /príslušenstvo, výška vloženia
	Rozmrazovanie			
1	chlieb v celku*	pšeničný chlieb, zmiešaný pšeničný chlieb, celozrnný chlieb	0,20 - 1,50	plochý otvorený riad dno varného priestoru
2	mleté mäso*	mleté mäso hovädzie, jahňacie, bravčové	0,20 - 1,00	plochý otvorený riad dno varného priestoru
3	hydina vcelku*	kurča, kačka	0,60 - 2,00	plochý otvorený riad dno varného priestoru
4	rybie filé*	filé zo šťuky, tresky, ostrieža morského, tresky tmavej, zubáča	0,20 - 1,20	plochý otvorený riad dno varného priestoru
* Dbajte na signál na obrátenie.				
	Varenie			
5	čerstvá zelenina*	karfiol, brokolica, mrkva, kaleráb, pór, paprika, cuketa	0,20 - 1,00	uzatvorený riad dno varného priestoru
6	mrazená zelenina*	karfiol, brokolica, mrkva, kaleráb, červená kapusta, špenát	0,20 - 1,00	uzatvorený riad dno varného priestoru
7	slané zemiaky*	pevné, prevažne pevné, múčne zemiaky	0,20 - 1,00	uzatvorený riad dno varného priestoru
8	dlhozrnná ryža*		0,10 - 0,50	vysoký uzatvorený riad dno varného priestoru
9	čerstvé rybie filé podusiť	filé zo šťuky, tresky, ostrieža morského, tresky tmavej, zubáča	0,20 - 1,00	uzatvorený riad dno varného priestoru
* Dbajte na signál na zamiešanie.				

Program č.		Vhodné potraviny	Rozsah hmotnosti v kg	Riad/príslušenstvo, výška vloženia
	Kombi-varenie			
10	hlboko zmrazená pizza	Pizza s tenkým dnom, predpečená	0,15 - 0,55	rošt výška 3
11	hlboko zmrazené bolonské lasagne		0,40 - 1,00	otvorený riad dno varného priestoru
12	čerstvé kurča*	kurča vcelku	0,80 - 1,80	uzatvorený riad dno varného priestoru
13	čerstvé kúsky kurčaťa	kuracie stehienka, polovica kurčaťa	0,40 - 1,60	uzatvorený riad dno varného priestoru
14	sekaná pečená	cca 8 cm vysoká	0,80 - 1,50	otvorený riad dno varného priestoru
15	čerstvé bravčové pečené *	pliecko bez kosti, pečená rolka	0,80 - 2,00	uzatvorený riad dno varného priestoru

* Dbajte na signál na obrátenie.

Nastavenie časových funkcií

Vaša rúra má rôzne časové funkcie. Tlačidlom ◷ zobrazíte menu a vyberáte jednotlivé funkcie. Kým môžete nastavovať, svietia všetky symboly času. Zátvorky [ ] vám ukazujú, pri ktorej časovej funkcii sa práve nachádzate. Už nastavenú časovú funkciu môžete zmeniť tlačidlom **+** alebo **–**, ak stojí časový symbol v zátvorkách.

Nastavenie budíka

Budík môžete používať ako kuchynskú minútku. Beží nezávisle od rúry. Budík má svoj vlastný signál. Podľa toho poznáte, či dobehla minútka alebo čas ohrevu.

1. Raz stlačte tlačidlo ◷.
Na displeji sa rozsvietia časové symboly, zátvorky sú okolo symbolu 🔔.

2. Pomocou tlačidla + alebo - nastavíte čas budíka.
Navrhovaná hodnota tlačidla **+** = 10 minút.
Navrhovaná hodnota tlačidla **–** = 5 minút.

Po niekoľkých sekundách bude nastavený čas prijatý. Budík začína bežať. Na displeji svieti symbol [🔔] a čas na budíku sa viditeľne odčítava. Ostatné časové symboly zmiznú.

Čas budíka uplynul

Zaznie signál. Na displeji stojí 0:00. Tlačidlom ◷ budík vypnete.

Zmena času budíka

Tlačidlom **+** alebo **–** zmeníte čas budíka. Po niekoľkých sekundách bude zmena prijatá.

Vynulovanie času budíka

Tlačidlom **–** môžete čas budíku vrátiť až na pozíciu 0:00. Po niekoľkých sekundách bude zmena prijatá. Budík je vypnutý.

Zobrazenie nastavenia času

Pokiaľ je nastavených viac časových funkcií, svietia všetky zodpovedajúce symboly na displeji. Budík beží v popredí. Symbol stojí v zátvorkách a čas budíka sa viditeľne odčítava.

Na zobrazenie budíka, času trvania alebo hodín stláčajte opakovane tlačidlo , až stoja zátvorky okolo príslušného symbolu. Jeho hodnota sa zobrazí na niekoľko sekúnd na displeji.

Nastavenie času ohrevu

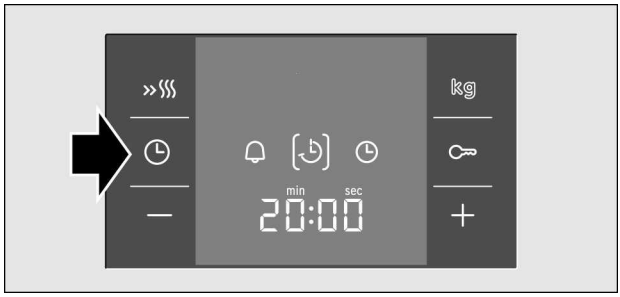
Na rúre je možné nastaviť čas ohrevu vášho pokrmu. Hneď ako čas ohrevu uplynie, rúra sa automaticky vypne. Nemusíte tak prerušovať iné práce, aby ste vypli rúru. Čas varenia nebude nechtiac prekročený.

Príklad na obrázku: čas trvania 45 minút.

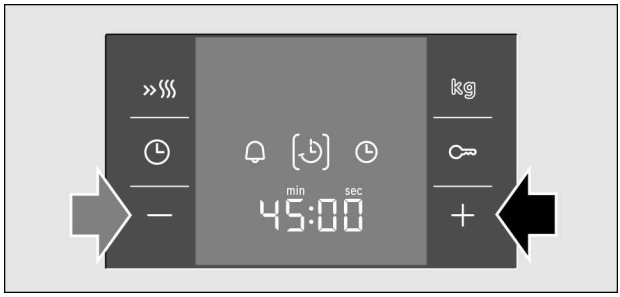
1. Pomocou voliča funkcií nastavte spôsob ohrevu.

2. Pomocou voliča teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.

3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
Na displeji stojí 20:00. Časové symboly svietia, zátvorky stoja okolo symbolu .



4. Tlačidlom **+** alebo **–** nastavte čas trvania.



5. Stlačte tlačidlo ▷II.
Rúra sa zapne.

Na displeji sa viditeľne odčítava čas trvania a svieti symbol [⏲]. Ostatné symboly zhasnú.

Čas ohrevu uplynul

Zaznie signál. Rúra prestáva hriať. Na displeji stojí 0:00. Signálny tón môžete pred zaznením vynulovať tlačidlom ◷. Volič funkcií otočte na nulovú polohu. Rúra je vypnutá.

Zmena času ohrevu

Tlačidlom **+** alebo **–** zmeňte čas ohrevu. Po niekoľkých sekundách bude zmena prijatá.
Keď dobehne minútka:
stlačte tlačidlo ◷ a tlačidlom **+** alebo **–** zmeňte čas ohrevu.

Vynulovanie času ohrevu

Tlačidlom **–** vráťte čas ohrevu na pozíciu 0:00.
Po niekoľkých sekundách bude zmena prijatá. Čas ohrevu je vynulovaný. Keď dobehne minútka:
vopred stlačte tlačidlo ◷.

Zobrazenie nastavenia času

Pokiaľ je nastavených viac časových funkcií, svietia všetky zodpovedajúce symboly na displeji.

Na zobrazenie budíka 🔔, času trvania ⏲ alebo hodín ◷ stláčajte opakovane tlačidlo ◷, až stoja zátvorky okolo príslušného symbolu. Jeho hodnota sa zobrazí na niekoľko sekúnd na displeji.

Nastavenie hodín

Po pripojení prístroja k elektrickej sieti alebo po výpadku prúdu svietia všetky symboly [◷] a štyri nuly. Nastavte hodiny.

1. Stlačte tlačidlo **+** alebo **–**.
Navrhovaná hodnota **+**: 12:00
Navrhovaná hodnota **–**: 23:59

2. Tlačidlom **+** alebo **–** nastavte hodiny.

3. Stlačte tlačidlo ◷.
Hodiny sú nastavené.

Zmena hodín

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Dvakrát stlačte tlačidlo ◷.
Na displeji svietia časové symboly, zátvorky stoja okolo symbolu [◷].

2. Tlačidlom **+** alebo **–** zmeňte hodiny.

Po niekoľkých sekundách bude nastavený čas prijatý.

Skryť hodiny

Hodiny je možné skryť. Sú viditeľné iba vtedy, ak je rúra v prevádzke. Pozrite kapitolu *Zmena základného nastavenia*.

Detská poistka

Aby rúru nemohli nedopatrením zapnúť deti, je vybavená detskou poistkou.

Rúra tak nereaguje na žiadne nastavenia. Pri zapnutej detskej poistke môžete nastaviť iba minútku a hodiny.

Zapnutie detskej poistky

Predpoklad: nesmie byť nastavený čas ohrevu a volič funkcií musí stáť na nulovej polohe.

Stlačte tlačidlo ⚿ počas cca štyroch sekúnd.

Na displeji sa zobrazí symbol ⚿.
Detská poistka je zapnutá.

Vypnutie detskej poistky

Stlačte tlačidlo ⚿ počas cca štyroch sekúnd.

Z displeja zmizne symbol ⚿.
Detská poistka je vypnutá.

Detská poistka pri automatickom programe

Ak je zapnutý automatický program, detská poistka nefunguje.

Zmena základného nastavenia

Váš spotrebič má rôzne možnosti základného nastavenia, ktoré môžete kedykoľvek zmeniť.

Základné nastavenie

V tabuľke nájdete všetky základné nastavenia a možnosti zmien.

	Základné nastavenie	Možnosti	Vysvetlenie
c 1	zobrazenie hodín 1 = zapnuté	zobrazenie hodín 2 = vypnuté	zobrazenie hodín
c2	signálny tón - čas ohrevu 2 = stredný = 2 minúty	1 = krátky = 10 sekúnd 3 = dlhý = 5 minút	signál po uplynutí času trvania
c3	tón tlačidiel: 1 = zapnuté	tón tlačidiel: 2 = vypnuté	potvrdzovací tón pri stlačení tlačidla
c4	čakací čas 2 = stredný = 5 sekúnd	1 = krátky = 2 sekundy 3 = dlhý = 10 sekúnd	čakací čas medzi jednotlivými krokmi na nastavení
c5	signálny tón - hlasitosť 2 = stredný	1 = potichu 3 = nahlas	hlasitosť signálu

Podmienka: váš spotrebič je vypnutý.

1. Stlačte tlačidlo ◷ počas niekoľkých sekúnd.
Na displeji sa objaví prvé základné nastavenie.

2. Tlačidlom **+** alebo **-** zmeňte základné nastavenie.

3. Potvrďte tlačidlom ◷.
Na displeji sa zobrazí nasledujúce základné nastavenie.
Pomocou tlačidla ◷ môžete prejsť všetky základné nastavenia a tlačidlom **+** alebo **-** ich zmeniť.

4. Nakoniec stlačte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo ◷.

Všetky nastavenia sú prijaté.

Svoje nastavenie môžete kedykoľvek znovu zmeniť.

Údržba a čistenie

Pri starostlivej údržbe a čistení zostane vaša mikrovlnná rúra dlho krásna a neporušená. Ako by ste mali svoj spotrebič správne udržiavať a čistiť, vám vysvetlíme v tejto kapitole.



Nebezpečenstvo skratu!
Nikdy nepoužívajte vysokotlakové alebo parné čističe.



Nebezpečenstvo popálenia!
Čistenie nikdy nevykonávajte hneď po vypnutí spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť.

Pokyny

Drobné farebné rozdiely na prednej strane spotrebiča vyplývajú z rôznych materiálov, z ktorých je zhotovený, ako je sklo, umelá hmota alebo kov.

Tiene na okne dvierok, ktoré pôsobia ako chyby skla, sú svetelné obrazy lampy v rúre.

Nepríjemný zápach, napr. po príprave rýb, môžete celkom jednoducho odstrániť. Dajte niekoľko kvapiek citrónovej šťavy do šálky vody. Vložte do nádobky lyžičku, aby ste zabránili utajenému varu. Zahrejte vodu počas 1 až 2 minút pri maximálnom výkone mikrovlnnej rúry.

Čistiace prostriedky

Aby ste rôzne povrchy nepoškodili nevhodnými čistiacimi prostriedkami, dbajte na údaje v tabuľke.
Nepoužívajte

- žiadne ostré alebo hrubé čistiace prostriedky,
- žiadne škrabky na kov alebo na sklo na čistenie skla na dvierkach spotrebiče,
- žiadne škrabky na kov alebo na sklo na čistenie tesnenia dvierok,

■ žiadne tvrdé drôtenky ani čistiace hubky.

Nové handričky na riad pred použitím starostlivo preperte.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Predná strana spotrebiča	Horúca voda na riad: prednú stranu spotrebiča očistite handričkou na riad a potom osušte mäkkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte žiadne škrabky na kov ani na sklo.
Nerezová oceľ	Horúca voda na riad: nerezovú oceľ očistite handričkou na riad a potom osušte mäkkou utierkou. Škvrny od vápenitej vody, tuku, škrobu a bielka okamžite odstráňte. Pod takýmito škvrnami totiž môže dochádzať ku korózii. V autorizovanom servise a v špecializovaných obchodoch sú k dispozícii špeciálne čistiace prostriedky na nerezovú oceľ.
Varný priestor	Horúca voda na riad alebo octová voda: varný priestor očistite handričkou na riad a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení: čistič na rúry (používajte iba v chladnej rúre).
Varný priestor z nerezovej ocele	Nepoužívajte sprej na rúry ani žiadne iné agresívne čističe na rúry alebo brúsne prostriedky. Nevhodné sú tiež drôtenky, hrubé hubky a hubky na čistenie hrncov. Tieto prostriedky môžu spôsobiť poškriabanie povrchu. Vnútorné plochy nechajte poriadne vyschnúť.
Sklenený kryt žiarovky vo varnom priestore	Horúca voda na riad: očistite handričkou na riad.
Okno dvierok	Čistič skiel: očistite handričkou na riad. Nepoužívajte žiadne škrabky na sklo.
Tesnenie dvierok Neskladať!	Horúca voda na riad: očistite handričkou na riad, nedrhnite. Na čistenie nepoužívajte žiadne škrabky na kov ani na sklo.
Príslušenstvo	Horúca voda na riad: namočte a očistite handričkou na riad alebo kefkou.

Pre ľahšie čistenie

môžete zapnúť rúru. Otvorte na to dvierka spotrebiča. Lampa rúry 10 minút svieti a potom zhasne. Pomocou tlačidla Stop môžete lampu znovu zapnúť.

Čistenie sklenéného krytu

V rúre sa na ľavej postrannej stene nachádza sklenený kryt lampy. Uvoľnite skrutku krytu. Potom môžete sklo očistiť vodou na riad.

Samočistiaca plocha vo varnom priestore

Zadná stena rúry je potiahnutá samočistiacim smaltom. Čistí sa sama počas prevádzky rúry. Väčšie striekance zmiznú niekedy až po niekoľkonásobnej prevádzke rúry. Zvyšky korenia a podobne môžete odstrániť suchou handričkou alebo mäkkou kefkou.

Dôležité pokyny

Samočistiacu plochu nikdy nečistite čističom na rúry. Pokiaľ sa čistič na rúry na zadnú stenu rúry nedopatrením dostane, okamžite ho odstráňte hubkou a dostatkom vody.

Nikdy nepoužívajte brúsne čistiace prostriedky. Môžu oškriabať alebo zničiť vysoko poréznu vrstvu.

Samočistiacu plochu nikdy neošetrujte drôtenkou. Ľahké sfarbenie smaltu nemá na samočistenie žiadny vplyv.

Čistenie dna varného priestoru, stropu a postranných stien

Používajte handričku na riad a horúcu vodu na riad alebo octovú vodu.

Pri silnom znečistení je najlepšie použiť čistič na rúry. Čistič na rúry používajte iba v chladnej rúre.

Čo robiť v prípade poruchy

Pokiaľ sa objaví porucha, je spôsobená často iba nejakou drobnosťou. Skôr než zavoláte autorizovaný servis, zohľadnite nasledujúce pokyny.

Pokiaľ sa vám niekedy nejaký pokrm nepodarí, pozrite sa do kapitoly *Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu*. Nájdete tam mnoho tipov a pokynov na varenie.

Porucha	Možná príčina	Pomoc/pokyny
Spotrebič nefunguje.	Nie je zastrčený do zásuvky	Zastrčte zástrčku do zásuvky.
	Výpadok prúdu	Skontrolujte, či funguje kuchynská lampa.
	Porucha poistiek	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka pre spotrebič v poriadku.
	Nesprávna obsluha	Vypnite poistku v poistkovej skrini. Po cca 10 sekundách ju znovu zapnite.
Na displeji blikajú tri nuly.	Výpadok prúdu	Znovu nastavte hodiny.
Spotrebič nie je v prevádzke. Na displeji stojí čas ohrevu.	Po nastavení nebolo stlačené tlačidlo ▷.	Stlačte tlačidlo ▷ alebo spotrebič vypnite.
Mikrovlnná rúra nezapína.	Nie sú dovreté dvierka.	Skontrolujte, či na dvierkach neostali nalepené zvyšky jedla alebo nejaké cudzie teleso.
	Nebolo stlačené tlačidlo ▷.	Stlačte tlačidlo ▷.
Pokrmy sa ohrievajú pomalšie než predtým.	Je nastavený príliš nízky výkon mikrovlnnej rúry.	Zvoľte vyšší výkon mikrovlnnej rúry.
	Dali ste do spotrebiča väčšie množstvo než obvykle.	Dvojnásobné množstvo – takmer dvojnásobný čas.

Porucha	Možná príčina	Pomoc/Pokyny
Zaznie signál. Na displeji bliká dvojbodka.	Spotrebič sa nachádza v demorežime.	**1.** Stlačte tlačidlo $\overrightarrow{123}$. **2.** Počas 3 sekúnd držte stlačené tlačidlo kg . Demorežim je deaktivovaný
Na displeji sa objaví chybové hlásenie „Er1“ alebo „Er4“	Vypadol teplotný snímač.	Zavolajte do autorizovaného servisu.
Na displeji sa objaví chybové hlásenie „Er11“. „Tlačidlo viazne“	Tlačidlá sú zašpinené alebo viazne mechanika.	Stlačte niekoľkokrát všetky tlačidlá. Očistite tlačidlá suchou handričkou. Otvorte a zavrite dvierka spotrebiča. Pokiaľ to nepomôže, upovedomte autorizovaný servis.
Na displeji sa objaví chybové hlásenie „Er19“	Došlo k extrémnemu prehriatiu (príp. k vzniku ohňa vo vnútornom priestore), príliš vysoký výkon mikrovlnnej rúry.	Neotvárajte dvierka, vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini, nechajte vychladnúť.
Na displeji v textovom poli sa objaví chybové hlásenie „Er17“, „Er18“ alebo „Er20“.	Technická porucha.	Zavolajte do autorizovaného servisu.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom
Neodborne vykonané opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať iba nami vyškolený servisný technik.

Výmena žiarovky v rúre

Žiarovku v rúre je možné vymeniť. Tepelne stále halogénové žiarovky 25 W, 240 V sú k dispozícii v autorizovanom servise alebo v špecializovaných obchodoch.

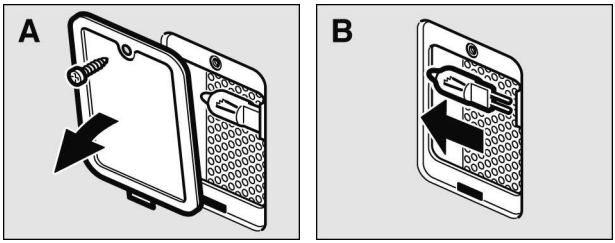
Novú halogénovú žiarovku vyberte z obalu vždy pomocou suchej utierky. Tým predĺžite jej životnosť.

1. Vypnite poistku v poistkovej skrini alebo vytiahnite sieťovú zástrčku.

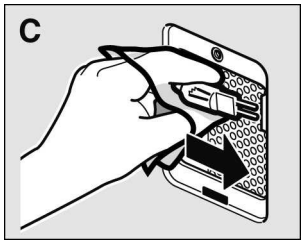
2. Otvorte dvierka spotrebiča. Uvoľnite obe skrutky vpravo a vľavo v rúre.

3. Položte do studenej rúry utierku, aby ste zabránili škodám. Zariadenie opatrne vypáčte.

4. Uvoľnite skrutku na kryte lampy na ľavej postrannej stene a snímte kryt. (Obr. 1)
Vytiahnite halogénovú žiarovku. (Obr. B)



5. Vsaďte novú halogénovú žiarovku. (Obr. C)



6. Zaskrutkujte kryt lampy.
Zariadenie v opačnom poradí znovu zostavte.

7. Snímte utierku. Znovu zapnite poistku v poistkovej skrini alebo zastrčte sieťovú zástrčku.

Výmena skleneného krytu

Pokiaľ je sklenený kryt v rúre poškodený, je potrebné ho vymeniť. Kryt je k dispozícii v autorizovanom servise. Uveďte prosím číslo E a FD svojho spotrebiča.

Autorizovaný servis

Pokiaľ musí ísť váš spotrebič na opravu, je vám k dispozícii náš autorizovaný servis. Telefónne číslo a adresu najbližšieho autorizovaného servisu nájdete v telefónnom zozname. O autorizovaných servisoch vo vašej blízkosti vás radi informujú tiež v uvedených centrách autorizovaného servisu.

Číslo E a číslo FD

Pokiaľ žiadate náš autorizovaný servis, uveďte prosím číslo E a číslo FD svojho spotrebiča.
Typový štítok s číslami nájdete, ak otvoríte dvierka spotrebiča.
Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si sem zadať údaje z vášho spotrebiča a telefónne číslo autorizovaného servisu.

E-Nr.	FD-Nr.
Autorizovaný servis ☎	

Technické údaje

Napájací zdroj	220 - 240 V, 50 Hz
Max. celková spotreba energie	3240 W
Výkon mikrovlnnej rúry	1000 W (IEC 60705)
Gril	2000 W
Horúci vzduch	1950 W
Frekvencia mikrovlnnej rúry	2450 MHz
Poistka	16 A

Rozmery (v x š x h)	
spotrebič	45,4 x 59,5 x 56,3 cm
varný priestor	24,2 x 44,5 x 34,7 cm

Kontrola VDE	áno
Značka CE	áno

Spotrebič zodpovedá norme EN 55011 a CISPR 11.
Je to výrobok skupiny 2, trieda B.

Skupina 2 znamená, že mikrovlnné rúry sú zhotovené za účelom ohrievania potravín.
Trieda B uvádza, že je spotrebič určený pre použitie v domácnosti.

Ekologická likvidácia

Ekologicky zlikvidujte obal.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o starých elektrických a elektronických spotrebičoch (waste electrical ad electronic equipment - WEEE).
Táto smernica dáva rámec pre spätné odobratie a recykláciu spotrebičov platný v krajinách EÚ.

Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu

V tejto kapitole nájdete výber z pokrmov a zodpovedajúcich optimálnych nastavení. Ukážeme vám, aký spôsob ohrevu, aká teplota a aký výkon mikrovlnnej rúry sú pre daný pokrm najvhodnejšie. Dostanete údaje o vhodnom príslušenstve a výške vloženia. Získate tipy na riad a prípravu.

Pokyny

Hodnoty v tabuľkách platia vždy pre vloženie do chladného a prázdneho varného priestoru. Rúru predhrievajte iba vtedy, keď je to v tabuľke uvedené.
Z varného priestoru pred použitím odstráňte všetko príslušenstvo, ktoré nebudete potrebovať.

Až po predhriatí rúry položte na príslušenstvo papier na pečenie.

Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Sú závislé od kvality a charakteru potraviny.

Používajte súčasne dodané príslušenstvo. Ďalšie príslušenstvo je k dispozícii ako špeciálne príslušenstvo v špecializovaných obchodoch alebo v autorizovanom servise.

Ak vyberáte z varného priestoru horúce príslušenstvo alebo riad, vždy používajte kuchynské lapky.

Tabuľky

V nasledujúcich tabuľkách nájdete k svojej mikrovlnnej rúre množstvo možností a nastaviteľných hodnôt.

Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Sú závislé od riadu, od kvality, teploty a charakteru potraviny.

V tabuľkách je často uvedené časové rozmedzie. Nastavte najprv kratší čas a predĺžte ho, ak to bude potrebné.

Je možné, že budete mať iné množstvo, než je uvedené v tabuľkách. V tom prípade sa riaďte podľa nasledujúceho pravidla:
dvojnásobné množstvo – takmer dvojnásobný čas trvania,
polovičné množstvo – polovičný čas trvania.

Riad môžete postaviť do stredu roštu alebo na dno rúry. Mikrovlnné žiarenie tak môže potravinu dosiahnuť zo všetkých strán.

Rozmrazovanie

Mrazené potraviny postavte v otvorenej nádobe na dno rúry.

Citlivé časti, ako sú napr. kuracie stehienka a krídelká alebo tučné okrajové partie pečene, môžete pokryť malými kúskami alobalu. Fólia sa nesmie dotýkať stien spotrebiča. Po uplynutí polovice rozmrazovacieho času môžete alobal odstrániť.

Potraviny v priebehu rozmrazovania 1 – 2 krát obráťte alebo zamiešajte. Veľké kúsky by ste mali otočiť viackrát. Odstráňte pri otáčaní vzniknutú tekutinu.

Po rozmrazení nechajte potravinu ešte 10 – 60 minút pri izbovej teplote odpočinúť, aby sa vyrovnala teplota. Pri hydine potom môžete vybrať drobky.

	Množstvo	Výkon mikrovlnnej rúry (Watt) čas trvania (min.)	Pokyny
hovädzie, bravčové, alebo teľacie mäso v celku (s kosťou alebo bez kosti)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 25 - 35 min. 180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Niekoľkokrát otočte.
hovädzie, bravčové, teľacie kúsky alebo prúžky mäsa	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Pri otáčaní od seba kúsky mäsa oddeľte.
mleté mäso mix	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Možnosť naplocho zmraziť. V priebehu úpravy niekoľkokrát obráťte a už rozmrazené mäso odstráňte.
hydina alebo hydinové kúsky	600 g 1200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25 min.	V priebehu otočte.
kačka	2000 g	180W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Niekoľkokrát otočte.
hus	4500 g	180W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Každých 20 minút otočte. Rozmrazenú tekutinu odstráňte.
rybie filé, rybia kotleta, rybie kúsky	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Roztopené kúsky od seba oddeľte.
ryby v celku	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	V priebehu otočte.
zelenina, napr. hrach	300 g 600 g	180 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	V priebehu opatrne zamiešajte.
ovocie, napr. maliny	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	V priebehu opatrne zamiešajte a roztopené kúsky od seba oddeľte.
roztopené maslo	125 g 250 g	90 W, 6 - 8 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Úplne odstráňte obal.
chlieb vcelku	500 g 1000 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 25 min.	V priebehu otočte.
suchý koláč napr. trený koláč	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Kúsky koláča od seba oddeľte. Iba pre koláče bez polevy, smotany a krému.
šťavnatý koláč napr. ovocný koláč, tvarohový koláč	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Iba pre koláče bez polevy, smotany a želatíny.

Rozmrazovanie, ohrievanie alebo varenie hlboko zmrazených potravín

Vyberte hotové mrazené jedlo z obalu. V riade vhodnom pre mikrovlnnú rúru sa ohreje rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne zložky potravín sa môžu ohrievať rôzne dlho.

Ploché potraviny sa ohrievajú rýchlejšie než vysoké. Preto potraviny rozložte do nádoby pokiaľ možno naplocho. Potraviny by ste na seba nemali vrstviť.

Pokrmy vždy prikryte. Ak nemáte vhodné veko pre danú nádobu, použite tanier alebo špeciálnu fóliu pre mikrovlnné rúry.

Pokrm by ste mali v priebehu rozmrazovania 2 – 3 krát zamiešať, resp. otočiť.

Po ohriatí nechajte pokrm ešte 2 až 5 minút odpočinúť, aby sa vyrovnala teplota.

Vlastná chuť pokrmov zostáva veľmi dobre uchovaná. Preto môžete so soľou a korením zaobchádzať opatrne.

	Množstvo	**Výkon mikrovlnnej rúry Watt, Čas trvania v minútach**	**Pokyny**
menu, hotové mrazené jedlá (2 - 3 zložky)	300 - 400 g	600 W, 11 - 15 min.	pokryté
polievky	400 - 500 g	600 W, 8 - 13 min.	uzatvorený riad
husté polievky	500 g 1000 g	600 W, 10 - 15 min. 600 W, 20 - 25 min.	uzatvorený riad
prúžky alebo kúsky mäsa v omáčke, napr. guláš	500 g 1000 g	600 W, 12 - 17 min. 600 W, 25 - 30 min.	uzatvorený riad
ryby, napr. rybie kúsky	400 g 800 g	600 W, 10 - 15 min. 600 W, 20 - 25 min.	pokryté
prílohy, napr. ryža, rezance	250 g 500 g	600 W, 2 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	uzatvorený riad, dodajte tekutinu
zelenina, napr. hrášok, brokolica, mrkva	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	uzatvorený riad, pridajte 1 polievkovú lyžicu vody
špenát so smotanou	450 g	600 W, 11 - 16 min.	varte bez prídavku vody

Ohrievanie pokrmov

Vyberte hotové jedlo z obalu. V riade vhodnom pre mikrovlnnú rúru sa ohreje rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne zložky potravín sa môžu ohrievať rôzne dlho.

Pri ohrievaní tekutín dajte do nádobky vždy lyžičku, aby ste zabránili skrytému varu. Pri skrytom vare sa dosiahne bod varu bez toho, aby došlo k tvorbe typických parných bubliniek. Už pri minimálnom pohybe nádoby môže horúca tekutina náhle prudko prekypieť a vystrieknuť. To môže viesť k zraneniu alebo popáleniu.

Pokrmy vždy prikryte. Ak nemáte vhodné veko pre danú nádobu, použite tanier alebo špeciálnu fóliu pre mikrovlnné rúry.

Pokrmy by ste mali v priebehu ohrievania niekoľkokrát zamiešať, resp. otočiť. Kontrolujte teplotu.

Po ohriatí nechajte pokrm ešte 2 až 5 minút odpočinúť, aby sa vyrovnala teplota.

	Množstvo	Výkon mikrovlnnej rúry (Watt), čas ohrevu (min.)	Pokyny
menu, hotové mrazené jedlá (2 - 3 zložky)	350 - 500g	600 W, 4 - 8 min.	pokryté
nápoje	150 ml 200 ml 500 ml	1000 W, 1 - 2 min. 1000 W, 2 - 3 min. 1000 W, 4 - 5 min.	Dajte do nádoby lyžičku. Alkoholické nápoje neprehrievajte. V priebehu kontrolujte.
dojčenská strava, napr. fľaštička na mlieko	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ - 1 min. 360 W, ½ - 1½ min. 360 W, 1 - 2 min.	Bez cumľa alebo viečka. Po ohriatí vždy dobre pretrepte. Bezpodmienečne skontrolujte teplotu!
polievka, 1 šálka 2 šálky 4 šálky	175 g 175 g 175 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 4 min. 600 W, 6 - 8 min.	
prúžky alebo kúsky mäsa v omáčke	500 g	600 W, 8 - 11 min.	pokryté
hustá polievka	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	uzatvorený riad
zelenina, 1 porcia 2 porcie	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Pridajte trochu tekutiny

Varenie pokrmov

Ploché potraviny sa ohrievajú rýchlejšie než vysoké. Preto potraviny rozložte do nádoby pokiaľ možno naplocho. Potraviny by ste na seba nemali vrstviť.

Pokrmy varte vždy v uzatvorenom riade. V priebehu varenia by ste ho mali zamiešať alebo obrátiť.

Vlastná chuť pokrmov zostáva veľmi dobre uchovaná. Preto môžete so soľou a korením zaobchádzať opatrne.

Po ohriatí nechajte pokrm ešte 2 až 5 minút odpočinúť, aby sa vyrovnala teplota.

	Množstvo	**Výkon mikrovlnnej rúry (Watt), čas ohrevu (min.)**	**Pokyny**
celé kurča čerstvé bez drobkov	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	V polovici času otočte.
čerstvé rybie filé	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
čerstvá zelenina	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Zeleninu nakrájajte na rovnako veľké kúsky. Na 100 g zeleniny pridajte 1 - 2 polievkové lyžice vody.
prílohy, napr. zemiaky	 250 g 500 g 750 g	 600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Zemiaky nakrájajte na rovnako veľké kúsky. Na 100 g zemiakov pridajte 1 polievkovú lyžicu vody, zamiešajte. Pridajte
napr. ryža	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 min. + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 min. + 180 W 15 - 18 min.	dvojnásobné množstvo tekutiny.
sladké jedlá, napr. puding (instantný) ovocie, kompót	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Puding v priebehu ohrevu 2 - 3 krát dobre zamiešajte metličkou na sneh.

Tipy k mikrovlnnej rúre

Pokiaľ k pripravovanému množstvu pokrmu nenájdete údaj o nastavení,	Predlžte alebo skráťte čas varu podľa nasledujúceho pravidla: dvojnásobné množstvo – takmer dvojnásobný čas trvania, polovičné množstvo – polovičný čas trvania.
Pokrm sa príliš vysušil.	Nastavte nabudúce kratší čas varu alebo zvoľte nižší výkon mikrovlnnej rúry. Pokrm prikryte a pridajte k nemu viac tekutiny.
Pokrm nie je po uplynutí zadaného času roztopený, ohriaty alebo uvarený.	Nastavte dlhší čas. Väčšie množstvá a vyššie pokrmy potrebujú viac času.
Po uplynutí času varu je pokrm na okrajoch prehriaty, v strede ale ešte nie je hotový.	V priebehu rozmrazovania pokrm zamiešajte a nabudúce zvoľte nižší výkon a dlhší čas trvania.
Po rozmrazovaní je hydina alebo mäso z vonkajšej strany trochu uvarené, v strede ale ešte nie je roztopené.	Zvoľte nabudúce nižší výkon mikrovlnnej rúry. Pri veľkom množstve rozmrazovaného materiálu viackrát obráťte.

Koláče a pečivo

Forma na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu.

Keď pripojíte mikrovlnné žiarenie, používajte mriežku na pečenie pre mikrovlnné rúry alebo používajte formy na pečenie zo skla, keramiky či plastu. Tie musia byť žiaruvzdorné do 250 °C. Ak používate takéto formy, koláče tak nezhnednú.

Tabuľky

Časové údaje platia pre vloženie do studenej rúry.

Teplota a čas pečenia závisia od charakteru a množstva cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené rozsahy hodnôt. Začnite s nižšou hodnotou, a pokiaľ to bude nutné, nastavte nabudúce hodnotu vyššiu. Nižšia teplota dodá rovnomernejšie zhnednutie.

Ďalšie informácie nájdete v kapitole „*Tipy na pečenie*“ v nadväznosti na tabuľky.

Formu na pečenie postavte vždy do stredu roštu.

Koláč	Riad	Výška	Spôsob ohrevu	Teplota v °C,	Trvanie (min.)
jednoduchý trený koláč, jemný trený koláč (napr. linecký koláč)*	bábovka/veniec hranatá forma	1 1		160 - 170 150 - 160	60 - 80 60 - 70
piškóta s okrajom z krehkého cesta	tortová forma	1		160 - 170	35 - 45
piškóta z treného cesta	forma na ovocný koláč	1		160 - 170	35 - 45
piškótová torta (vodná piškóta)	tortová forma	1		170 - 180	45 - 50
koláč so suchou oblohou (trené cesto)	plech na pečenie	2		160 - 170	30 - 40
koláč so šťavnatou oblohou Napr. kysnuté cesto s jablčnou vrstvou	plech na pečenie	2		150 - 160	50 - 60
kysnutá vianočka z 500 g múky	plech na pečenie	2		160 - 170	30 - 40
štóly z 500 g múky	plech na pečenie	2		170 - 180	60 - 70
pizza	plech na pečenie	2		200 - 210	25 - 35
kysnutý chlieb 1 kg**	plech na pečenie	2		180 - 190	50 - 60

* Koláč nechajte v rúre cca 20 minút vychladnúť.
** Nikdy nelejte vodu priamo do horúcej rúry.

Koláč	Riad	Výška	Výkon mikrovln W	Doba trvania min.	Spôsob ohrevu	Teplota v °C,
orechový koláč	tortová forma	1	90 W	30 - 35		170 - 180
ovocný alebo tvarohový koláč z krehkého cesta*	tortová forma	2	360 W	40 - 50		150 - 160
jemný ovocný koláč z treného cesta	bábovka alebo tortová forma	1	90 W	30 - 45		170 - 190
pikantný koláč (napr. slaný / cibuľový koláč)	tortová forma alebo forma na slaný koláč	2	90 W	50 - 70		160 - 180

Pri formách na pečenie z kovu: položte mriežku na pečenie pre mikrovlnnú rúru na rošt. Formu postavte na mriežku .
* Koláč nechajte v rúre cca 20 minút vychladnúť.

Drobné pečivo	Riad	Výška	Spôsob ohrevu	Teplota v °C,	Trvanie (min.)
cukrovinky	plech na pečenie	2		150 - 170	20 - 35
penové cukrovinky	plech na pečenie	2		100	90 - 120
makrónky	plech na pečenie	2		110	35 - 45
lístkové cesto	plech na pečenie	2		170 - 180	35 - 45
žemle (napr. dalamánky)	plech na pečenie	2		180 - 190	35 - 45

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu?	Orientujte sa podľa podobného typu pečiva v tabuľkách na pečenie.
Ako zistíte, či je trený koláč prepečený?	Pichnite asi 10 minút pred koncom nastaveného času pečenia špajľou do najvyššieho miesta koláča. Pokiaľ sa cesto na špajľu nelepí, je koláč hotový.
Koláč spľasol.	Použite nabudúce menej tekutiny alebo nastavte teplotu rúry o 10 stupňov nižšiu. Držte sa času trenia uvedeného v recepte.
Koláč sa v strede zdvihol a na kraji je nižší.	Vymastite iba dno tortovej formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč príliš stmavol.	Zvoľte nižšiu teplotu a koláč pečte o niečo dlhšie.
Koláč príliš vyschol.	Poprepichujte špáradlom do hotového koláča malé dierky. Potom na ne nakvapkajte ovocnú šťavu alebo alkohol. Zvoľte nabudúce o 10 stupňov vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový koláč) vyzerá dobre, zvnútra je však mazľavý.	Použite nabudúce o niečo menej tekutiny a pečte pri nižšej teplote o niečo dlhšie. Pri koláčoch so šťavnatou oblohou predpečte najprv piškótu, posypte ju mandľami alebo strúhankou a až potom na ňu dajte oblohu. Držte sa receptu a uvedeného času pečenia.

Koláč sa pri vyklápaní neuvoľňuje.	Nechajte koláč po upečení ešte 5 až 10 minút vychladnúť, potom sa z formy ľahšie uvoľní. Pokiaľ sa ani potom neuvoľní, uvoľnite okraj ešte raz opatrne nožom. Koláč opätovne vyklopte a formu opakovane pokryte mokrou, studenou utierkou. Nabudúce formu dobre vymastite a vysypte ju strúhankou.
Zmerali ste teplotu v rúre vlastným teplomerom a zistili pritom odchýlku.	Teplotu rúry meria výrobca so skúšobným roštom po určenom čase v strede rúry. Na meranú hodnotu vplýva použitý riad a príslušenstvo, takže pri vlastnom meraní vždy môžete konštatovať odchýlku.
Medzi formou a roštom sa tvoria iskry.	Skontrolujte, či je forma z vonkajšej strany čistá. Zmeňte polohu formy v rúre. Pokiaľ to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlnného žiarenia. Pamätajte, že sa tým predĺži čas pečenia.

Pečenie a grilovanie

K tabuľkám

Teplota a čas pečenia sú závislé od charakteru a množstva pokrmu. Preto sú v tabuľkách uvedené rozsahy hodnôt. Začnite s nižšou hodnotou, a pokiaľ to bude nutné, nastavte nabudúce hodnotu vyššiu.

Ďalšie informácie nájdete v kapitole „*Tipy na pečenie a grilovanie*“ v nadväznosti na tabuľky.

Riad

Môžete vždy používať žiaruvzdorný riad vhodný pre mikrovlnnú rúru. Formy na pečenie z kovu sú vhodné iba na prípravu pečeného mäsa bez použitia mikrovlnného žiarenia.

Riad sa môže značne zahriať. Na jeho vybratie z rúry používajte kuchynské lapky.

Horúci sklenený riad odkladajte na suchú kuchynskú utierku. Pokiaľ je podložka mokrá alebo studená, môže sklo prasknúť.

Pokyny na prípravu pečeného mäsa

Na pečenie mäsa a hydiny používajte vysokú formu na pečenie.

Vyskúšajte, či sa váš riad do varného priestoru vojde. Nesmie byť príliš veľký.

Mäso: pokryte dno riadu trochou tekutiny. Pre dusené mäso pridajte tekutiny o niečo viac. Po uplynutí polovice času kúsky mäsa obráťte. Keď je mäso hotové, malo by ešte 10 minút vo vypnutej, zatvorenej rúre odpočívať. Tak sa môže mäsová šťava lepšie rozložiť.

Hydina: kúsky mäsa po % času obráťte.

Pokyny ku grilovaniu

Grilujte vždy pri zatvorených dvierkach a rúru nepredhrievajte.

Na grilovanie používajte pokiaľ možno rovnako hrubé kúsky. Rezne by mali byť minimálne 2 až 3 cm hrubé. Tak sa rovnomerne opečú a zostanú pekne šťavnaté. Rezne osoľte až po grilovaní.

Grilované kúsky otáčajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratia šťavu a vysušia sa.

Tmavé mäso, napr. hovädzie, hnedne rýchlejšie než svetlé mäso, ako je teľacie alebo bravčové. Grilované kúsky zo svetlého mäsa alebo rýb sú na povrchu často iba svetlohnedé, vnútri napriek tomu prepečené a šťavnaté.

Grilovacie ohrievacie teleso sa automaticky vypína a zapína. To je normálne. Frekvencia vypínania a zapínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.

Pokyny na dusenie

Na dusenie rýb používajte riad s vekom.

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

	Výkon mikrovln (Watt), čas ohrevu (min.)	Výška	Spôsob ohrevu	Teplota °C, stupeň grilovania	Pokyny
hovädzie dusené mäso cca 1000 g	180 W, 80 - 90 min.	0		160 - 170	Zavretý riad na dne varného priestoru.
ružový rostbíf cca 1000 g	180 W, 30 - 40 min.	0		180 - 200	Otvorený riad. Po uplynutí polovice času otočiť. Ku koncu nechajte na 10 minút odpočinúť.
bravčové mäso bez kože, cca 750 g, napr. pliecko	360 W, 35 - 45 min.	0		170 - 180	Otvorený riad. Ku koncu nechajte na 10 minút odpočinúť.
bravčové mäso s kožou* cca 1 kg, napr. ramienko	180 W, 80 - 90 min.	0		170 - 180	Otvorený riad. Ku koncu nechajte na 10 minút odpočinúť. Neotáčajte.
bravčová sviečková, cca 500-600 g	180 W, 35 - 40 min.	0		180 - 190	Otvorený riad. Ku koncu nechajte na 10 minút odpočinúť.
sekaná cca 750 g	360 W, 30 - 35 min.	0		200 - 210	Otvorený riad na dne varného priestoru. Ku koncu nechajte na 10 minút odpočinúť.
celé kurča cca 1000-1200 g	360 W, 30 - 40 min.	0		230 - 250	Zavretý riad na dne varného priestoru. Položte prsnou časťou smerom hore. Neotáčajte.
kuracie kúsky, napr. štvrtina kurčaťa cca 800 g	360 W, 20 - 30 min.	0		230 - 250	Otvorený riad. Položte kožou smerom hore. Neotáčajte.
kačka 1500 - 1700 g	180 W, 70 - 80 min.	0		220 - 240	Zavretý riad na dne varného priestoru. Neotáčajte.
kačacie prsia cca 500 g kačacie prsia 2 kusy 250 - 300 g	180 W, 15 - 20 min.	0		3	Otvorený riad na dne varného priestoru. Položte kožou smerom hore. Neotáčajte.
husacie prsia, husacie stehienka 700 - 900 g	180 W, 30 - 40 min.	0		2	Vysoký otvorený riad na dne varného priestoru. Neotáčajte.
zapečené ryby cca 500 g	600 W, 10 - 15 min.	0		3	Otvorený riad, hlboko zmrazené ryby najskôr rozmrazte.

* Pri bravčovom mäse narežte kožu.

	Množstvo	Hmotnosť	Výška	Spôsob ohrevu	Stupeň grilovania	Čas ohrevu (min.)
rezne 2 - 3 cm hrubé	2 - 3 ks	cca 200 g	1+3**		3 3	1. strana cca 10 - 15 2. strana cca 5 - 10
rezne z pliecka 2 - 3 cm hrubé	2 - 3 ks	cca 120 g	1+3**		2 2	1. strana cca 15 - 20 2. strana cca 10 - 15
grilovacie párky	4 - 6 ks	cca 150 g	1+3**		3 3	1. strana cca 10 - 15 2. strana cca 5 - 10
rybie kotlety*	2 - 3 ks	cca 150 g	1+3**		3 3	1. strana cca 10 - 12 2. strana cca 8 - 12
celé ryby* napr. pstruhy	2 - 3 ks	cca 300 g	1+3**		2 2	1. strana cca 10 - 15 2. strana cca 10 - 15
hriankový chlieb	12 plátkov	-	3		3 3	1. strana cca 3 - 5 2. strana cca 2 - 3
hriankový chlieb	4 plátky***	-	3		-	1. strana cca 5 - 6 2. strana cca 3 - 4
zapečený hriankový chlieb	2 - 4 plátky****	-	1+3**		3	Podľa oblohy: 8 - 10

* Rošt najskôr vymažte olejom.

** Zasuňte rošt na výšku 3 a plech na pečenie na výšku 1.

*** Plátky hriankového chleba položte vedľa seba do stredu roštu.

**** Plátky hriankového chleba predpečte.

Tipy na prípravu pečeného mäsa a na grilovanie

Pre hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje?	Pre malé kúsky pečeného mäsa zvoľte vyššiu teplotu a kratší čas varenia. Pri väčších kúskoch mäsa zvoľte nízku teplotu a dlhší čas varenia.
Ako zistíte, že je pečené mäso hotové?	Používajte teplomer na mäso (k dispozícii v špecializovaných obchodoch) alebo vykonajte „skúšku lyžicou“. Na mäso pritlačte lyžicou. Pokiaľ sa vám zdá tuhé, je hotové. Pokiaľ sa vám podvolí, ešte nejaký čas potrebuje.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale omáčka sa pripiekla.	Zvoľte nabudúce menší riad na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale omáčka je príliš svetlá a vodnatá.	Zvoľte nabudúce väčší riad na pečenie a pridajte menej vody.
Mäso nie je prepečené.	Mäso rozkrojte. Pripravte v riade na pečenie omáčku a položte plátky mäsa do omáčky. Uvarte mäso pomocou mikrovlnného žiarenia.

Nákypy, gratinované pokrmy

Tabuľka platí pre vloženie do studenej rúry.

Postavte nákyp v riade vhodnom pre mikrovlnné rúry na dno varného priestoru.

Pre nákypy a gratinované pokrmy používajte veľký, plochý riad. V úzkych, vysokých nádobách potrebujú pokrmy viac času a budú na vrchnej strane tmavšie.

Nákypy a gratinované pokrmy by mali vo vypnutej rúre ešte 5 minút dôjsť.

Pokrm	Množstvo	Riad	Výška	Mikrovlnný ohrev W	Čas trvania min	Spôsob ohrevu	Teplota v °C
sladké nákypy (napr. tvarohový nákyp s ovocím)	cca 1500 g	plochá nádoba na nákypy 4 - 5 cm	0	180 W	25 - 35		130 - 150
pikantné nákypy, z varených prísad (napr. rezancový nákyp)	cca 1000 g	plochá nádoba na nákypy 4 - 5 cm	0	600 W	20 - 30		160 - 190
pikantné nákypy, zo surových prísad (napr. gratinované zemiaky)	cca 1100 g	plochá nádoba na nákypy	0	600 W	25 - 35		170 - 180

Hlboko zmrazené hotové výrobky

Dbajte prosím na výrobcom uvedené údaje na obale.

Hodnoty uvedené v tabuľkách platia pre vloženie do studenej rúry.

Pokrm		Výška	Spôsob ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania (min.)
závin s ovocnou náplňou	plech na pečenie	2		180 - 200	40 - 50
hranolčeky	plech na pečenie	2		180 - 200	25 - 35
pizza	rošt	2		180 - 200	10 - 20
pizzová bageta	rošt	2		160 - 190	15 - 20
krokety	plech na pečenie	2		180 - 200	25 - 35
rösti	plech na pečenie	2		180 - 200	25 - 35

Skúšobné pokrmy

Kvalita a funkčnosť spotrebičov kombinovaných s mikrovlnnou rúrou sú odskúšané skúšobnými zariadeniami na základe týchto pokrmov.

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

Rozmrazovanie mikrovlnným žiarením

Pokrm	Výkon mikrovlnnej rúry (Watt), časy ohrevu (min.)	Pokyny
mäso	180 W, 7 + 90 W, 8 - 12 alebo program 2, 500g	pyrexová forma Ø 22 cm, postavte na dno rúry.

Varenie mikrovlnným

Pokrm	Výkon mikrovlnnej rúry (Watt), časy ohrevu (min.)	Pokyny
vaječné mlieko, 1000 g	600 W, 11 - 12 + 180 W, 15 - 20	pyrexová forma, postavte na dno rúry.
piškóta, 475 g	600 W, 8 - 10	pyrexová forma Ø 22 cm, postavte na dno rúry.
sekaná, 900 g	600 W, 25 - 30	pyrexová forma, postavte na dno rúry.

Varenie mikrovlnným žiarením

Pokrm	Výkon mikrovlnnej rúry (Watt), časy ohrevu (min.)	Druh ohrevu	Teplota °C, stupeň grilovania	Pokyny
gratinované zemiaky	360 W, 25 - 30		1	pyrexová forma Ø 22 cm, postavte na dno rúry.
koláč	180 W, 20 - 25		190 - 200	pyrexová forma Ø 22 cm, postavte na rošt do výšky 1.

Pokrm	Výkon mikrovln W Čas v minútach	Druh ohrevu	Teplota ºC	Pokyny
kurča	360 W, 30 - 35		240	kurča položte prsiami smerom dolu do vysokého riadu bez veka na dno rúry. Po uplynutí polovice času otočte.

Podľa normy DIN 44547 a EN 60350

Pečenie

Hodnoty uvedené v tabuľkách platia pre vloženie do studenej rúry.

	Riad a pokyny	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba, minúty
drobné pečivo	plech na pečenie	2		160 - 170	30 - 35
malé koláčky*	plech na pečenie	2		160 - 170	25 - 30
vodná piškóta	tortová forma na roštu	1		170 - 180	45 - 50
kysnutý koláč	plech na pečenie	2		150 - 160	50 - 60
jablčný koláč	tmavá tortová forma Ø 20 cm priamo na rošte rošt	2		170 - 190	80 - 100

* Rúru na 5 minút predhrejte.

Grilovanie

Hodnoty uvedené v tabuľkách platia pre vloženie do studenej rúry.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Gril s veľkou plochou	Čas ohrevu (min.)
opečenie hrianky	rošt	3	3	4 - 5
hovädzí hamburger 12 kusov*	rošt a plech na pečenie	3 1	3	30 - 35

* Po ½ času otočte.

Akrylamid v potravinách

Ktorých pokrmov sa to týka?	Akrylamid vzniká predovšetkým pri zahrievaní obilných a zemiakových výrobkov pri vysokých teplotách, napr. čipsov, hranolčekov, hrianok, žemlí, chleba, jemného pečiva (sušienok, perníkov a pod.).
	Tipy na prípravu pokrmov s nízkym obsahom akrylamidu
Všeobecne	Čas tepelnej úpravy pokiaľ možno skráťte. Pokrmy pečte dozlatista, nie príliš dotmava. Veľký, hrubý materiál na varenie obsahuje menšie množstvo akrylamidu.
Pečenie	Pri hornom/dolnom pečení pri teplote max. 200 °C, pri 3D horúcom vzduchu alebo horúcom vzduchu s maximálnou teplotou 180 °C.
cukrovinky	Pri hornom/dolnom pečení pri teplote max. 190 °C, pri 3D horúcom vzduchu alebo horúcom vzduchu s maximálnou teplotou 170 °C. Vajíčko alebo vaječný žĺtok znižuje tvorenie akrylamidu.
hranolčeky	Rozložte hranolčeky rovnomerne na plech v jednej vrstve. Aby hranolčeky pri pečení nevyschli, pečte ich na jednom plechu minimálne 400 g.

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

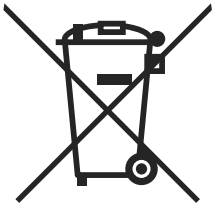
- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak výrobok je používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci 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	