

CZ

PODROBNÝ NÁVOD
K POUŽITÍ
KOMBINOVANÉ
MIKROVLNNÉ TROUBY

gorenje
BY
ora ito

Děkujeme vám za důvěru, kterou jste nám prokázali zakoupením našeho spotřebiče.

Tento podrobný návod k obsluze vám pomůže správně používat výrobek. Pokyny vás co možná nejrychleji seznámí s novým spotřebičem.

Přesvědčte se, že spotřebič není poškozený. Pokud zjistíte poškození způsobené přepravou, obraťte se na prodejce, od kterého jste spotřebič zakoupili, nebo na regionální sklad, odkud byl spotřebič dodán. Telefonní číslo naleznete na faktuře nebo dodacím listu.

Pokyny pro instalaci a zapojení jsou přiloženy zvlášť.

Pokyny pro používání jsou k dispozici také na naší webové stránce:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Důležitá informace



Tip, poznámka

OBSAH

4 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 9 Před zapojením zařízení	ÚVOD
10 KOMBINOVANÁ MIKROVLNNÁ TROUBA 13 Technické údaje 14 Řídicí jednotka	
16 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE	PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE NA PRVNÍ POUŽITÍ
17 KROKY PROCESU VAŘENÍ (1 - 6) 17 Krok 1: ZAPNUTÍ A NASTAVENÍ 18 Krok 2: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ 20 Krok 3: VOLBA NASTAVENÍ 24 Krok 4: VOLBA DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ 26 Krok 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU VAŘENÍ 26 Krok 6: VYPNUTÍ TROUBY	POSTUP VAŘENÍ
27 POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ	
47 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ 48 Konvenční čištění trouby 49 Použití funkce aqua clean k čištění trouby 50 Odstranění a vyčištění vodicích lišt 51 Výměna žárovky	ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ
52 TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD	ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD
53 LIKVIDACE	

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



ČTĚTE PEČLIVĚ POKYNY A UCHOVEJTE SI JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento spotřebič mohou používat pouze děti ve věku 8 a více let a osoby se sníženými psychickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení a rozumějí rizikům při používání. Děti si nemůžou se zařízením hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nemůžou vykonávat děti bez dozoru.

VAROVÁNÍ: Zařízení a jeho přístupné části se během používání zahřívá na vysoké teploty. Dávejte pozor, abyste se nedotýkali horkých částí. Děti mladší 8 let musí být drženi mimo dosah trouby, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

VAROVÁNÍ: Přístupné části zařízení se mohou během používání zahřát na vysoké teploty. Děti by měly být udržovány mimo dosah trouby.

Zařízení se během používání zahřívá na vysoké teploty. Dávejte pozor, abyste se nedotýkali ohřívacích prvků trouby.

VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

Nepoužívejte tvrdé a drsné čističe nebo ostrá kovová škrabadla pro čištění skleněných dveří trouby/skla závěsných vík varné desky (podle případu), protože mohou poškrábat povrch, což může mít za následek zničení skla.

Nepoužívejte parní čističe nebo vysokotlakové čističe k čištění varné desky, protože mohou způsobit úder elektrickým proudem.

Toto řízení není určeno pro řízení pomocí externích časovačů nebo speciálních ovládacích systémů.

Prostředky pro odpojení musí být zavedeny pevným připojením v souladu s pravidly pro zapojení.

V případě, že je napájecí kabel poškozen, musí být z důvodu předcházení rizik vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanými osobami.

Zařízení nesmí být instalováno za okrasnými dveřmi z důvodu předcházení přehřátí.

Spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Nepoužívejte zařízení pro žádné jiné účely jako je vytápění místností, vysoušení domácích mazlíčků nebo jiných zvířat, papíru, textilií, bylin, atd., jelikož to může mít za následek zranění nebo nebezpečí vzniku požáru.

Spotřebič může být připojen ke zdroji el. napětí pouze autorizovaným servisním technikem nebo obdobným odborníkem. Manipulace se zařízením nebo neprofesionální oprava může způsobit vážné poranění nebo škody na výrobku.

Jsou-li **napájecí kabely** jiných zařízení umístěných v blízkosti jiných zařízení zachyceny do dveří mikrovlnné trouby, mohou se poškodit, což může mít za následek zkrat. Z toho důvodu udržujte napájecí kabely jiných zařízení v bezpečné vzdálenosti.

Nikdy neobkládejte stěny trouby hliníkovou folií a nepokládejte plechy na pečení nebo jiné kuchyňské náčiní na dno trouby. Hliníková folie by bránila cirkulaci vzduchu v troubě, procesu pečení a zničila smaltovanou vrstvu.

Dvířka trouby se během provozu značně zahřívají. Pro zvýšenou ochranu je namontováno třetí sklo, které snižuje povrchovou teplotu na vnější straně (pouze u některých modelů).

Panty dvířek trouby se mohou poškodit pod nadměrným zatížením. Nepokládejte těžké plechy na pečení na otevřená dvířka trouby a také se o ně neopírejte během čištění trouby. Nikdy nestoupejte na otevřená dvířka trouby a nenechávejte děti si na ně sedat.

Zařízení nezvedejte za rukojeť dvířek.

Bezpečný provoz zařízení není ovlivněn přítomností lišt.

Ujistěte se, aby ventily nikdy nebyly zakryty nebo zablokovány jakýmkoliv způsobem.

Možné nesrovnalosti v odstínech barev mezi různými zařízeními nebo komponenty v rámci té samé dizajnové série mohou nastat z různých důvodů, jakými jsou různé úhly, pod kterými nahlížíte na zařízení, různě zbarvená pozadí, materiály a osvětlení místnosti.

Bezpečné použití mikrovlnné trouby

VAROVÁNÍ: Pokud spotřebič pracuje v kombinovaném režimu, děti mohou používat troubu pouze pod dohledem dospělé osoby z důvodu vysokých teplot.

VAROVÁNÍ: Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poničené, trouba nesmí být v provozu, dokud nebude opravena kompetentní osobou.

VAROVÁNÍ: Je nebezpečné pro kohokoliv jiného než je kompetentní osoba provádět servis nebo opravu, která zahrnuje vyjmutí krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energii.

VAROVÁNÍ: Tekutiny a jiné pokrmy nesmí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože by mohly snadno explodovat.

Toto zařízení je určeno pro domácí použití a obdobné použití, jako:

- v prostorech komerčních, kancelářských kuchyních nebo jiných pracovních prostředích;
- v prostředích farem;
- pro hotelové, motelové a jiné rezidenční klienty;
- prostředích zařízení pro ubytování a občerstvení.

Používejte výhradně náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.

Kovové nádoby na jídlo nebo nápoje jsou zakázány pro použití u přípravy v mikrovlnné troubě.

Ohříváte-li jídlo v plastových nebo papírových nádobách, věnujte troubě neustálou pozornost, poněvadž může takové balení vzplanout.

Při mikrovlnném ohřevu nápojů může zpožděně dojít k erupтивnímu varu; proto je třeba věnovat pozornost při manipulaci s nádobou. Abyste předešli nechtěnému vykypění nápoje během ohřevu, umístěte do nádoby nekovový předmět (např. dřevěnou, skleněnou nebo plastovou lžičku) před tím než začnete nápoj ohřívat.

Obsah lahviček pro krmení a nádob pro dětskou výživu se před jejich spotřebou musí zamíchat nebo se s ním musí zatřást a teplota zkontrolovat z důvodu předcházení popáleninám.

Vajíčka ve skořápce a celá vajíčka připravená na tvrdo se nesmí ohřívat v mikrovlnné troubě, protože může dojít k jejich explozi dokonce i po ukončení jejich ohřívání v troubě.

Uvidíte-li dým, vypněte spotřebič nebo jej odpojte od elektrického proudu a zavřete jeho dvířka pro udušení jakýchkoliv plamenů.

Mikrovlnná trouba je určena pro ohřívání jídel a nápojů. Sušení jídla nebo oblečení, příp. ohřívání obkladů, pantoflí, houbiček, vlhkých hadrů, apod. může mít za následek poranění, vzplanutí nebo požár.

Troubu je potřebné pravidelně čistit a jakékoliv zbytky jídla odstraňovat.

Neudržíte-li troubu čistou, může to vést ke zhoršení kvality povrchu, která negativně ovlivňuje životnost zařízení a může mít za následek vznik nebezpečí.

Spotřebič vybavený dvířky nebo skříní musí mít takové dveře nebo skříň za provozu otevřené.

Udržujte minimální vzdálenost mezi horním okrajem trouby a nejbližším předmětem nad ní.

Mikrovlnná trouba je určena pro ohřívání jídel a nápojů. Její použití pro sušení jídel nebo oblečení, příp ohřívání obkladů, pantoflí, houbiček, vlhkých utěrek, apod. může mít za následek poranění, vzplanutí nebo požár.

Vždy používejte rukavice do trouby pro vyjímání talířů z trouby. Některé hrnce, pánve, plechy absorbují teplo z jídel, čímž se značně zahřívají.

Ujistěte se, že používáte pouze kuchyňské nádobí, které je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte kuchyňské nádobí z ocele nebo obsahující zlaté nebo stříbrné okraje.

Neponechávejte žádné příslušenství nebo náčiní v troubě, když je vypnutá. Pro předcházení poškození nezapínejte prázdnou troubu.

Nepoužívejte porcelánové, hliněné nebo keramické nádoby, mají-li póry v materiálu nebo nejsou-li glazurované. Jakmile se zahřejí, vlhkost pronikající skrz tyto póry může způsobit popraskání. Používejte

výhradně kuchyňské nádobí, které je určeno pro použití v mikrovlnné troubě.

Vždy si přečtěte a dodržujte pokyny pro ohřívání v mikrovlnné troubě uvedené na balení daného jídla.

Dávejte pozor na zahřívání jídel obsahujících alkohol, protože se v troubě může vytvořit výbušná směs alkoholu a vzduchu. Dveře otevírejte opatrně.

Používáte-li mikrovlnnou troubu nebo kombinovanou mikrovlnnou a konvekční funkci, nedoporučuje se používání jakéhokoliv kovového náčiní, vidliček, lžiček, nožů nebo kovových svorek/úchytek pro zamražená jídla. Po ohřátí jídlo zamíchejte nebo jej nechte ležet, dokud se jídlo celé rovnoměrně nezahřeje.

Spotřebič nepřipojujte ke zdroji napájení tam, kde se v síti používá ochranný vypínač ELCB.

PŘED ZAPOJENÍM ZAŘÍZENÍ:

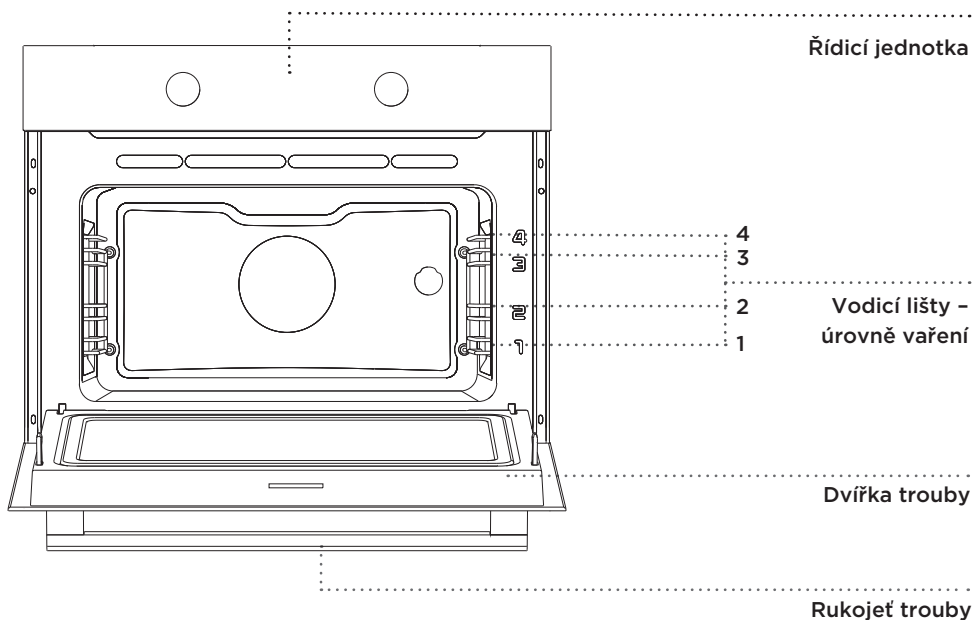


Před zapojením zařízení si přečtěte podrobně pokyny k použití. Záruční opravy nebo jakékoliv jiné nároky ze záruky se nevztahují na případy nesprávného zapojení nebo použití.

KOMBINOVANÁ MIKROVLNNÁ TROUBA

(POPIS TROUBY A VYBAVENÍ - V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

Obrázek znázorňuje jeden z vestavných modelů spotřebiče. Protože spotřebiče, pro které byly tyto pokyny sestaveny, mohou mít různé vybavení, může se stát, že některé funkce nebo vybavení popsané v tomto návodu nebudou na vašem spotřebiči k dispozici.



DRÁTĚNÉ VODICÍ LIŠTY

Drátěné vodící lišty umožňují přípravu pokrmů ve čtyřech úrovních. (Upozorňujeme, že úrovně / vodící lišty se počítají zdola nahoru.)

Vodící lišty 3 a 4 jsou určeny pro grilování. Vodící lišta 1 se používá s mikrovlnnými systémy, když se pokrm připravuje ve skleněné pečicí nádobě.

DVEŘNÍ SPÍNAČ TROUBY

V případě, že dojde k otevření dveří trouby, spínač zajistí, aby ohřev trouby, ventilátor a mikrovlny byly deaktivovány. Když se dvířka zavřou, spínač ohřev a mikrovlny opět aktivuje.

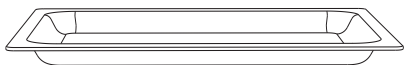
CHLADICÍ VENTILÁTOR

Spotřebič je vybaven chladicím ventilátorem, který zajišťuje chlazení pláště a ovládacího panelu spotřebiče.

PRODLOUŽENÝ PROVOZ CHLADICÍHO VENTILÁTORU

Po vypnutí trouby je chladicí ventilátor po určitou dobu ještě v provozu, aby zajistil další chlazení trouby. (Prodloužený provoz chladicího ventilátoru závisí na teplotě ve středu trouby.)

VYBAVENÍ TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ



SKLENĚNÁ PEČICÍ NÁDOBA se používá pro vaření se všemi systémy trouby a pro vaření s mikrovlnami. Lze ji také použít jako servírovací mísu.



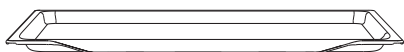
Nikdy nepoužívejte rošt, mělký pečicí plech, hluboký pekáč ani jiné kovové součásti nebo příslušenství při provozu systému s mikrovlnami!



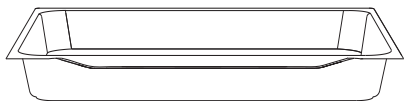
ROŠT je určen pro grilování nebo jako podpora pro pekáč, pečicí plech nebo pečicí nádobu s pokrmem.



Rošt je vybaven bezpečnostní západkou. Proto je nutné před vysunutím roštu z trouby lehce nadzvednout přední část roštu.



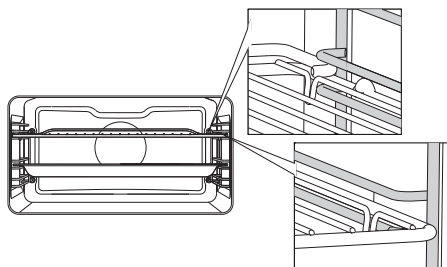
MĚLKÝ PEČICÍ PLECH je určen pro pečení pečiva a koláčů.



HLUBOKÝ PEKÁČ je určen pro pečení masa a pečiva z tekutého těsta. Lze jej také použít jako odkapávací mísu.

💡 Při pečení v hlubokém pekáči nikdy nepoužívejte první úroveň vodicích lišt kromě případu, kdy grilujete nebo používáte rožeň a hluboký pekáč slouží pouze pro odkapávání.

⚠️ **Když se příslušenství na pečení zahřeje, může se změnit jejich tvar. To neovlivňuje jejich funkčnost a jejich původní forma se obnoví po ochlazení.**



Rošt nebo mísa musí být vždy vloženy do drážky mezi dvěma drátěnými profily.



Nikdy nepoužívejte rošt, mělký pečicí plech, hluboký pekáč ani jiné kovové součásti nebo příslušenství při provozu systému s mikrovlnami!

TECHNICKÉ ÚDAJE

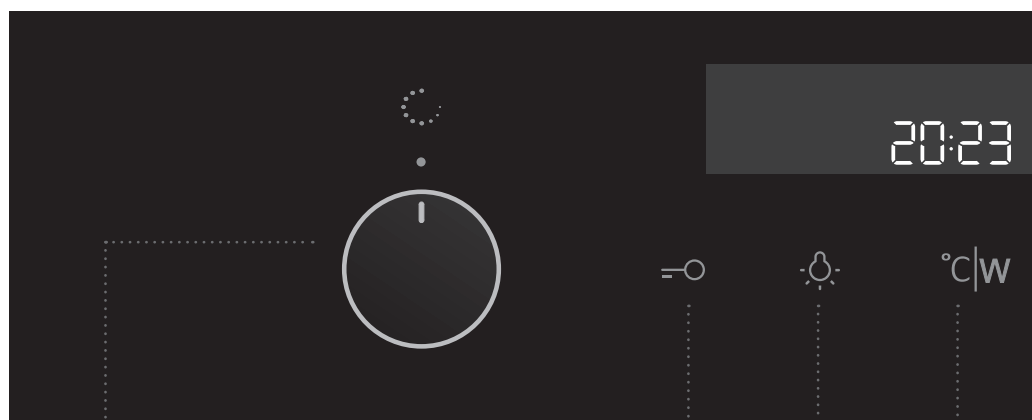
(PODLE MODELU)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$: 3.0 kW	TN XXXXX
TYPE: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz	Freq. : 2,45 GHz	
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

Typový štítek uvádějící základní informace o spotřebiči je umístěn na okraji trouby a je vidět, když se otevrou dvířka trouby.

ŘÍDICÍ JEDNOTKA

(PODLE MODELU)



1 KOLEČKO
PŘEPÍNAČE
SYSTÉMU VAŘENÍ
(podle modelu)

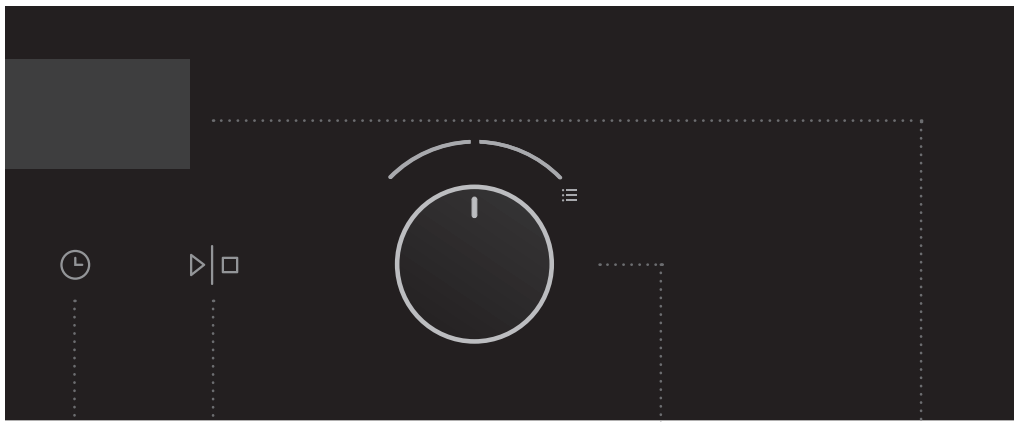
2 TLAČÍTKO
DĚTSKÉ
POJISTKY

3 TLAČÍTKO
ZAPUTÍ/
VYPNUTÍ
OSVĚTLENÍ
TROUBY

4 TLAČÍTKO
TEPLoty/
VÝKONU

POZNÁMKA:

Symbole systémů vaření mohou být umístěny na kolečku nebo na předním panelu (v závislosti na modelu spotřebiče).



5 ELEKTRONICKÝ PROGRAMOVÝ ČASOVÝ SPÍNAČ

Doba vaření

Konec vaření

Alarm

Hodiny

6 TLAČÍTKO START/STOP
Tímto tlačítkem spustíte nebo zastavíte program.

7 KOLEČKO NASTAVENÍ (-/+)

Toto kolečko se používá pro nastavení času, teploty a výkonu mikrovln.

8 DISPLEJ S INFORMACEMI O VAŘENÍ A HODINAMI

POZNÁMKA:

Tlačítka reagují lépe, když se jich dotýkáte větší plochou špičky prstu. Při každém stisknutí tlačítka zazní krátký zvukový signál.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

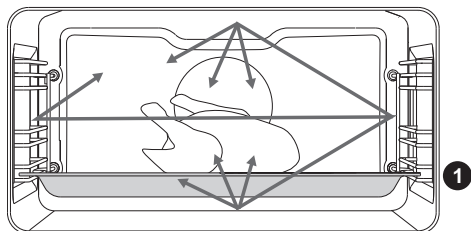
Po obdržení spotřebiče odstraňte všechny díly, včetně všech přepravních zabezpečení z trouby. Vyčistěte všechno příslušenství i vnitřek s teplou vodou a saponátem, čistěte pravidelně. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky.

Když se trouba poprvé zahřeje, vydává charakteristický zápach nového spotřebiče. Během prvního použití důkladně větrejte místnost.

MIKROVLNNÁ FUNKCE

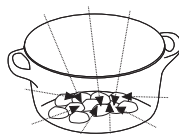
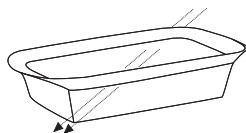
Mikrovlny se používají pro **vaření, pečení a rozmrazování pokrmů**. Umožňují rychlé a efektivní vaření beze změny barvy nebo tvaru pokrmu.

Mikrovlny jsou druhem elektromagnetického záření. Takové záření se běžně vyskytuje v našem okolí ve formě radioelektrických vln, světla nebo infračervených paprsků. Jejich frekvence je v rozsahu 2 450 MHz.



Jejich chování:

- Odrážejí se od kovů.
- Procházejí všemi ostatními materiály.
- Jsou pohlcovány molekulami vody, tuků a cukru.



Když je pokrm vystaven mikrovlnám, začnou se jeho molekuly rychleji pohybovat, čímž vytvářejí teplo.

Mikrovlny pronikají přibližně 2,5 centimetru hluboko do pokrmu. Je-li pokrm silnější, ohřívá se vnitřní část pokrmu vedením tepla jako při konvenčním vaření.



Nikdy nepoužívejte ani nezapínejte systém mikrovln, pokud je trouba prázdná.

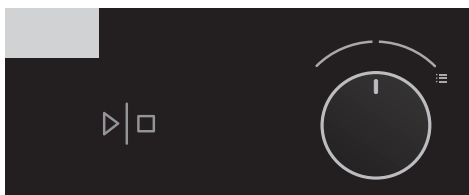
KROKY PROCESU VAŘENÍ (1 - 6)

KROK 1: ZAPNUTÍ A NASTAVENÍ

Po zapojení spotřebiče nebo po delším výpadku elektrického napájení bliká na displeji údaj 12:00 a svítí symbol.

Nastavte časový údaj.

NASTAVENÍ HODIN




1 Otáčejte KOLEČKEM NASTAVENÍ (-/+)
a nastavte nejprve minuty; kurzor pak
přeskočí na hodiny.
Po třech sekundách se nastavení uloží.

 Při otočení kolečka dál doprava nebo
doleva se nastavení mění rychleji.




2 Potvrďte stisknutím tlačítka START/
STOP. Pokud během příštích tří sekund
nestisknete žádné tlačítko, bude nastavení
automaticky uloženo.

 Trouba pracuje i v případě, že hodiny nejsou nastavené. V takovém případě
však nejsou k dispozici funkce časového spínače (viz kapitola NASTAVENÍ FUNKCÍ
ČASOVÉHO SPÍNAČE).

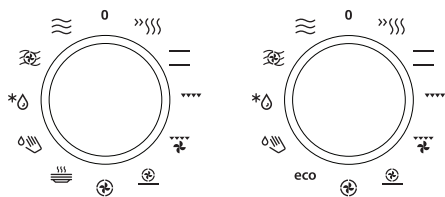
Po několika minutách nečinnosti se spotřebič přepne do pohotovostního režimu.

ZMĚNA NASTAVENÍ HODIN

Nastavení hodin lze změnit, když není aktivována žádná funkce časového spínače.

Stisknutím tlačítka  nastavte aktuální čas. Potvrďte stisknutím tlačítka START/STOP.

KROK 2: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ









Otáčením kolečka (doleva a doprava) zvolte SYSTÉM VAŘENÍ (viz tabulka programů).

Vybraná ikona se objeví na displeji.

 Nastavení lze měnit také během provozu.

SYSTÉM	POPIS	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C	DOPORUČENÝ VÝKON (W)
SYSTÉMY VAŘENÍ			
»»»»	RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ Tato funkce se používá, když si přejete co možná nejrychleji zahřát troubu na požadovanou teplotu. Tato funkce není vhodná pro přípravu pokrmů. Když se trouba zahřeje na požadovanou teplotu, je proces ohřívání hotový.	160	-
— —	HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV Topné články ve spodní části a ve stropě uvnitř trouby budou rovnoměrně vyzařovat teplo do vnitřku trouby. Pečivo nebo maso lze péct pouze na jedné výškové úrovni.	200	-
▼▼▼	GRIL V provozu budou horní topný článek a topný článek grilu. Teplo je vyzařováno přímo topným článkem grilu, nainstalovaným ve stropě trouby. Pro zvýšení výhřevnosti je spuštěn i horní topný článek. Tato kombinace se používá pro grilování menšího množství otevřených sendvičů, masa nebo klobás a pro opékání toastů.	240	-
▼▼▼	GRIL S VENTILÁTOREM V provozu budou topný článek grilu a ventilátor. Tato kombinace se používá ke grilování masa a k pečení větších kusů masa nebo drůbeže na jedné výškové úrovni. Hodí se také pro gratinování pokrmů a přípravu křupavé kůrky.	170	-
⊕	HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV Pracují spodní topný článek, kruhový topný článek a horkovzdušný ventilátor. Tento režim se používá k pečení pizzy, většiny pečiva, ovocných koláčů, kynutého těsta a nekvašeného pečiva na několika úrovních současně.	200	-
⊕	HORKÝ VZDUCH V provozu budou kruhový topný článek a ventilátor. Ventilátor nainstalovaný v zadní stěně uvnitř trouby zajistí konstantní cirkulaci horkého vzduchu kolem pečeně nebo pečiva. Tento režim se používá k pečení masa a pečiva na několika úrovních současně.	180	-

SYSTÉM	POPIS	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C	DOPORUČENÝ VÝKON (W)
	OHŘÍVAČ TALÍŘŮ Tato funkce se používá k ohřívání nádobí (talířů, hrnků) před servírováním, aby jídlo zůstalo déle teplé.	60	-
eco	ECO PEČENIE ¹⁾ V tomto režimu je v průběhu pečení optimalizovaná spotřeba energie. Tento režim se používá pro pečení masa a pečení koláčů/pečiva.	180	
	AQUA CLEAN Pouze mikrovlny generují teplo. Tato funkce se používá k odstranění skvrn a zbytků pokrmů z trouby. Program trvá 4 minut.	-	750
AUTOMATICKÝ SYSTÉM			
	ROZMRAZOVÁNÍ Vzduch cirkuluje bez aktivace topných článků. Zapnutý je pouze ventilátor. Tento režim se používá k pomalému rozmrazování zmrzlých pokrmů. Použití mikrovln k rozmrazení zmrzlého pokrmu. Automatické programy nabízejí také funkci rozmrazování pomocí mikrovln (A1 až A5).	-	-
KOMBINOVANÉ SYSTÉMY / MIKROVLNNÉ SYSTÉMY			
	GRIL S VĚTRÁKEM + MIKROVLNÝ (Tuto kombinaci používejte pro menší kusy masa, ryb a zeleniny. Umožňuje rychlé vaření a jídlo získá pěkně hnědou křupavou kůrku.)	200	600
	HORKÝ VZDUCH A MIKROVLNÝ Používá se pro všechny typy masa, dušená jídla, zeleninu, koláče, dorty, chléb a gratinované pokrmy (tj. jídla, která vyžadují delší dobu přípravy).	160	600
	MIKROVLNÝ Mikrovlny se používají pro vaření a rozmrazování. Umožňují rychlé a efektivní vaření beze změny barvy nebo tvaru pokrmu.	-	750

¹⁾ Používá se na určení třídy energetické účinnosti podle normy EN 60350-1.

V tomto režimu se nezobrazuje skutečná teplota trouby vzhledem k použití speciálního provozního algoritmu a využití zbytkového tepla.

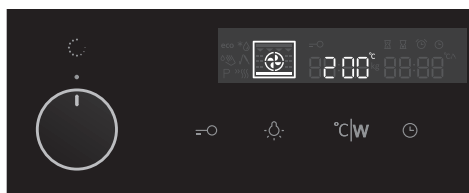
KROK 3: VOLBA NASTAVENÍ

Každý systém vaření nabízí základní nebo výchozí nastavení, které lze upravovat.

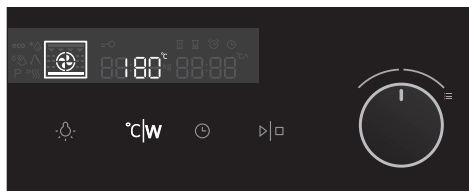
Nastavení se upravuje stisknutím příslušného tlačítka (než stisknete tlačítko START/STOP). Některá nastavení nejsou u některých programů k dispozici; v takových případech na to upozorňuje zvukový signál.

VOLBA TEPLoty VAŘENÍ A VÝKONU MIKROVLN

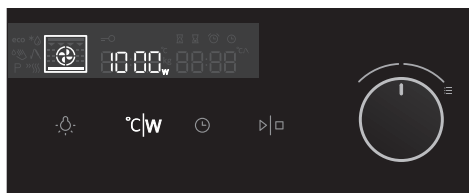
Výkon (W) se nastavuje pouze v kombinovaných systémech a systémech s mikrovlnami.



1 Vyberte SYSTÉM VAŘENÍ. Vybraná ikona se objeví na displeji a bliká PŘEDEM NASTAVENÁ TEPLOTA.



2 Dotkněte se TLAČÍTKA TEPLOTA. Otáčejte KOLEČKEM NASTAVENÍ (-/+) a zvolte požadovanou **teplotu**.



3 Dvakrát se dotkněte TLAČÍTKA TEPLOTA a nastavte **výkon**. Na displeji se objeví výkon ve wattch (W). Otáčejte KOLEČKEM NASTAVENÍ (-/+) a nastavte výkon.

 U některých systémů jsou maximální teplota nebo výkon omezeny.

Po zapnutí spotřebiče stisknutím tlačítka START se na displeji střídavě zobrazují teplota a výkon mikrovln (jen u kombinovaných systémů).

Symbol °C/W na displeji bliká, dokud není dosaženo zvolené hodnoty.

ÚROVEŇ VÝKONU	POUŽITÍ
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Rychlé ohřívání nápojů, vody a nádob obsahujících velký objem kapaliny. • Vaření pokrmů s vysokým obsahem vody (polévky, omáčky apod.).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Vaření čerstvé nebo mražené zeleniny.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Rozpouštění čokolády. • Vaření ryb a mořských plodů; ohřívání na dvou úrovních. • Vaření sušených fazolí při nízké teplotě. • Ohřívání a vaření jemných vaječných jídel.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Vaření mléčných výrobků nebo zavařenin při nízké teplotě.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ruční rozmrazování; rozpouštění másla nebo zmrzliny.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmrazování pečiva naplněného krémem.

FUNKCE ČASOVÉHO SPÍNAČE

Nejprve otočte KOLEČKO PŘEPÍNAČE SYSTÉMU VAŘENÍ a pak nastavte teplotu.

Několikrát se dotkněte tlačítka ČASOVÝ SPÍNAČ a vyberte požadovaný symbol. Rozsvítí se ikona vybrané funkce časového spínače a na displeji bliká nastavitelný čas začátku/konce vaření. Ostatní ikony tlumeně svítí.

Stisknutím tlačítka START spustíte proces vaření. Zobrazí se UPLYNULÁ DOBA VAŘENÍ.



Displej funkce časového spínače



Nastavení doby vaření

V tomto režimu můžete stanovit dobu trvání provozu trouby (dobu vaření). Nastavte požadovanou dobu vaření. Nastavte nejprve minuty a potom hodiny. Na jednotce displeje se zobrazí ikona a doba vaření.



Nastavení odloženého startu

V tomto režimu můžete zadat dobu trvání procesu vaření (dobu vaření) a čas, kdy si přejete proces vaření ukončit (koncový čas). Zkontrolujte, zda jsou hodiny přesně nastavené podle aktuálního času.

Příklad:

Aktuální čas: poledne

Doba vaření: 2 hodiny

Konec vaření: 18:00

Nejprve nastavte DOBU PROVOZU (2 hodiny). Opět stiskněte tlačítko CLOCK (HODINY) a zvolte KONEC PROVOZU. Na displeji se automaticky zobrazí blikající doba a doba trvání provozu trouby (14:00).

Nastavte čas ukončení pečení (18:00).

Stisknutím tlačítka START spustíte proces vaření. Časový spínač čeká na čas spuštění procesu vaření a rozsvítí se symbol. Trouba se automaticky zapne (v 16:00) a ukončí provoz ve zvolený čas (v 18:00).



Nastavení minutky

Minutku lze používat nezávisle na provozu trouby. Nejdelší možné nastavení je 24 hodin.

Během poslední minuty se minutka zobrazuje v sekundách.

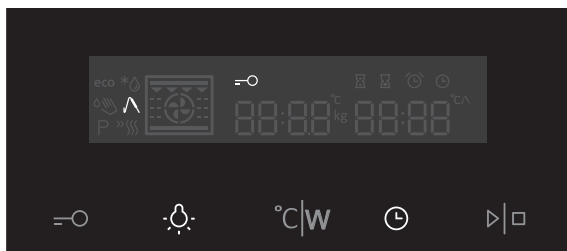


Po uplynutí nastavené doby se trouba automaticky vypne (konec pečení). Zazní zvukový signál, který můžete vypnout dotykem kteréhokoli tlačítka. Po jedné minutě se zvukový signál vypne automaticky.


Všechny funkce časového spínače lze zrušit nastavením času na „0“.

Po několika minutách nečinnosti se spotřebič přepne do pohotovostního režimu.

KROK 4: VOLBA DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ



Funkce se aktivují a deaktivují stisknutím požadovaného tlačítka nebo kombinace tlačítek.

 Některé funkce nejsou u některých systémů k dispozici; v takových případech na to upozorňuje zvukový signál.

DĚTSKÁ POJISTKA

Aktivuje se stisknutím tlačítka DĚTSKÁ POJISTKA. Na displeji se rozsvítí ikona „klíče“. Opětovným stisknutím tlačítka dětskou pojistku deaktivujete. Ikona na displeji zmizí.

Pokud je dětská pojistka aktivována bez nastavení funkce časového spínače (na displeji jsou pouze hodiny), trouba nebude pracovat.

Pokud je dětská pojistka aktivována po nastavení funkce časového spínače, pak trouba bude pracovat normálně, ale nebude možné změnit nastavení.

Pokud je dětská pojistka aktivována, systémy (režimy vaření) ani doplňkové funkce nelze změnit. Jedinou možnou změnou je ukončení procesu vaření otočením kolečka přepínače na „0“. Dětská pojistka zůstává aktivní i po vypnutí trouby. Jestliže chcete zvolit nový systém, musíte nejprve dětskou pojistku deaktivovat.

OSVĚTLENÍ TROUBY

Osvětlení trouby se zapíná automaticky při otevření dvířek nebo zapnutí trouby.

Po skončení procesu vaření zůstává světlo ještě minutu rozsvícené. Světlo uvnitř trouby lze zapnout nebo vypnout stisknutím tlačítka SVĚTLO.

5sek °C|w ZVUKOVÝ SIGNÁL

Hlasitost zvukového signálu lze nastavit, když není aktivována žádná funkce časového spínače (je zobrazen pouze přesný čas). Stiskněte tlačítko TEPLOTA/VÝKON a přidržte je 5 sekund. Na displeji se objeví dvě plně rozsvícené čárky. Otáčejte KOLEČKEM NASTAVENÍ (-/+) a vyberte jednu ze tří úrovní hlasitosti (jedna, dvě nebo tři čárky). Po třech sekundách bude nastavení automaticky uloženo a objeví se přesný čas.

5sek ☀ SNÍŽENÍ KONTRASTU DISPLEJE

Kolečko přepínače systému vaření musí být v poloze „0“. Stiskněte tlačítko SVĚTLO a přidržte je 5 sekund. Na displeji se objeví dvě plně rozsvícené čárky. Otáčejte KOLEČKEM NASTAVENÍ (-/+) a nastavte intenzitu osvětlení displeje (jedna, dvě nebo tři čárky). Po třech sekundách bude nastavení automaticky uloženo.

=O + ⌚ STANDBY

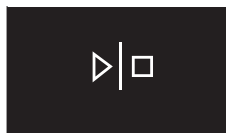
Osvětlení displeje se může automaticky vypnout, zůstane-li spotřebič 10 minut bez použití. Stisknutím tlačítek KLÍČ + ČASOVÝ SPÍNAČ se displej vypíná. Je-li aktivována funkce časového spínače, objeví se na displeji nápis „OFF“ a ikona ČASOVÉHO SPÍNAČE pro indikaci aktivované funkce.



Po výpadku elektrického napájení nebo po vypnutí spotřebiče zůstávají nastavení doplňkových funkcí uložena nejvýše několik minut. Potom se všechna nastavení s výjimkou zvukového signálu a dětské pojistky vrátí na výchozí hodnoty nastavené výrobcem.

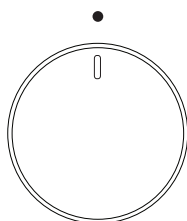
KROK 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU VAŘENÍ


Proces vaření spustíte tak, že stisknete tlačítko START/STOP a chvíli ho přidržíte.



KROK 6: VYPNUTÍ TROUBY


Otočte KOLEČKO PŘEPÍNAČE SYSTÉMU VAŘENÍ do polohy „0“.



 Po skončení procesu vaření a po vypnutí trouby se zobrazí klesající teplota až do 50 °C.

Všechna nastavení časových spínačů jsou zároveň pozastavena a zrušena. Zobrazí se přesný čas (hodiny).

Po jedné minutě bez provozu se spotřebič přepne do pohotovostního režimu.

 Po použití trouby může v kanálku na kondenzát (pod dvířky) zůstat trochu vody. Kanálek otřete houbou nebo hadříkem.

POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ

Pokud v tabulce vaření nemůžete najít vámi požadované jídlo, vyhledejte si informace pro podobný pokrm. Uvedené informace platí pro vaření na jedné úrovni.

Je zde uveden interval doporučených teplot. Začněte s nižším nastavením teploty a zvyšte hodnotu, pokud zjistíte, že pokrm není dostatečně tepelně upravený.

Doby vaření jsou hrubé odhady a za určitých podmínek se mohou lišit.

Symbol * znamená, že je nutné předeřhřát troubu s použitím zvoleného systému vaře--ní.

Troubu předeřhřívajte jen v případě, že to vyžaduje recept v tabulkách tohoto návodu. Zahřívání prázdné trouby spotřebovává velké množství energie. Pečení několika druhů pečiva nebo několika kusů pizzy za sebou tedy šetří energii, protože trouba je již předeřhřátá.

Používejte pečicí plechy a pekáče tmavé barvy, s černou silikonovou vrstvou nebo potažené smaltem, protože velmi dobře vedou teplo.

Při použití pergamenového papíru dbejte na to, aby byl odolný proti vysokým teplotám.

Při přípravě větších kusů masa nebo pečiva se uvnitř trouby může vytvářet velké množství páry, která pak kondenzuje na dvířkách trouby. Jedná se o běžný jev, který nemá vliv na provoz spotřebiče. Po skončení procesu vaření otřete dvířka a sklo dvířek do sucha.

Vypněte troubu přibližně 10 minut před koncem procesu vaření, abyste využitím nahromaděného tepla ušetřili energii (neplatí pro systémy s mikrovlnami).

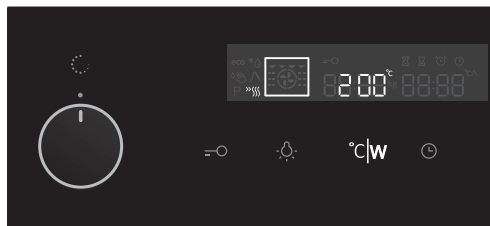
Nenechte pokrmy ochlazovat v zavřené troubě, aby nedošlo ke kondenzaci (rosení).

SYSTÉMY VAŘENÍ


RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ



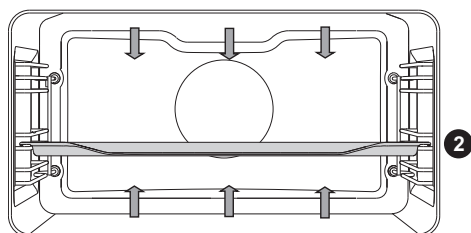
Tato funkce se používá pro co možná nejrychlejší zahřátí trouby na požadovanou teplotu. Tento režim není vhodný pro vaření.



Otočte KOLEČKO PŘEPÍNAČE SYSTÉMU VAŘENÍ do polohy rychlého přehřátí. Zobrazí se PŘEDEM NASTAVENÁ TEPLOTA. Toto nastavení teploty lze upravit.

 Když zapnete troubu, začne se zahřívát. Na displeji bliká symbol °C. Po dosažení nastavené teploty skončí přehřívání a zazní zvukový signál. Zvukový signál lze vypnout stisknutím jakéhokoli tlačítka; po jedné minutě se vypne automaticky.

HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV



Topné články ve spodní části a ve stropě uvnitř trouby budou rovnoměrně vyzařovat teplo do vnitřku trouby.

Pečení masa:

Použijte pánve nebo pekáče z tvrzeného skla, keramiky nebo litiny se smaltovaným povlakem. Pekáče z nerezové oceli nejsou vhodné, protože silně odrážejí teplo.

Během procesu vaření zajistěte dostatek tekutiny, aby se maso nespálilo. Během vaření maso otáčejte. Pečeně zůstane šťavnatější, když ji přikryjete.

Typ pokrmu	Hmotnost (g)	Úroveň vodící lišty (zdola)	Teplota (°C)	Doba vaření (minuty)
MASO				
Vepřová pečeně	1500	2	180-190	150
Vepřová plec	1500	2	190-200	120-140
Vepřová roláda	1500	2	190-200	120-140
Sekaná	1500	2	200-210	60-70
Hovězí pečeně	1500	2	180-210	90-120
Hovězí pečeně, dobře propečená	1000	2	200-210	40-60
Telecí roláda	1500	2	180-200	90-120
Jehněčí pečeně	1500	2	190-200	100-120
Králičí hřbet	1500	2	190-200	100-120
Jelení kýta	1500	2	190-200	70-90
Rohlíčky s masovou náplní	1500	2	180-200	15-30
RYBY				
Dušené ryby	1000	1	190-210	60-80

Pečení těsta

Používejte jen jednu úroveň a tmavé pečicí plechy nebo pekáče. Na světle zbarvených pečicích plechách nebo pekáčích bude pečení těsta horší, protože takové vybavení odráží teplo.

Vždy položte pekáč na rošt. Pokud použijete příložený pečicí plech, vyjměte rošt. Doba pečení bude kratší, jestliže přehřejete troubu.

Druh jídla	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
PEČIVO			
Bílý chléb, 1 kg *	2	180-190	40-50
	2	180-190	40-50
Pohankový chléb, 1 kg *	2	180-190	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg *	2	180-190	40-50
Žitný chléb, 1 kg *	2	180-190	45-55
Pšeničný chléb, 1 kg *	1	170-180	35-45
Sladké suflé	1	170-180	35-45
Rolls *	2	200-220	30-40
Housky *	1	180	55-60
Ořechový dort	2	160-170	20-30
Piškotová buchta *	2	120-140	15-30
Makrónky (sněhové pečivo)	2	190-200	15-20
Zeleninové závitky	2	190-200	25-30
Cheesecake	1	170-180	65-75
Ovocné závitky	2	160-170	20-30
Drobné pečivo z listového těsta	2	190-200	20-25
Pirohy se zelím *	2	185-195	25-35
Biskupský chlebiček	2	140-150	85-95
Sněhové pusinky	2	90	120-130
Buchta	2	170-180	30-35

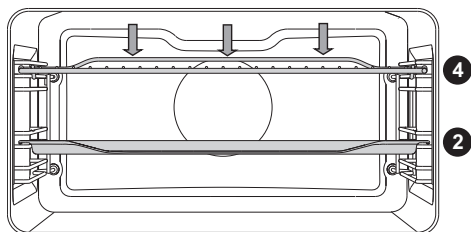
Tip	Návod
Je koláč hotový?	<ul style="list-style-type: none"> • Propíchněte koláč shora dřevěným párátkem nebo špejlí. Pokud se na párátko nebo špejli nic nepřichytí, je koláč hotový. • Vypněte troubu a využijte zbytkové teplo.
Srazil se koláč?	<ul style="list-style-type: none"> • Zkontrolujte recept. • Příště použijte méně tekutiny. • Při použití malých mixérů a hnětačů apod. sledujte dobu míchání.
Je koláč zespodu příliš světlý?	<ul style="list-style-type: none"> • Použijte pečicí plech nebo pekáč tmavé barvy. • Umístěte pečicí plech o jednu úroveň níže a ke konci průběhu pečení zapněte spodní topný článek.
Koláč s vlhkou náplní je nedopečený?	<ul style="list-style-type: none"> • Zvyšte teplotu a prodlužte dobu pečení.



Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.



GRIL



Při **grilování** pokrmů pracují horní topný článek a topný článek grilu namontovaný na stropě uvnitř trouby.

Předehejte infračervený topný článek (gril) po dobu pěti minut.

Neustále sledujte proces vaření. Maso se při vysoké teplotě může rychle spálit.

Pečení s využitím grilu je vhodné pro přípravu křupavých a nízkotučných klobás, plátků masa a ryb (steaků, řízků, lososových steaků nebo filetů apod.), popř. toastů.

Pokud grilujete maso přímo na roštu, potřete rošt olejem, aby nedocházelo k připečení masa, a vložte ho na 4. úroveň. Na 1. nebo 2. úroveň umístěte odkapávací mísu.

Při grilování v pekáči dbejte na to, aby byl v pekáči dostatek tekutiny a jídlo se nemohlo spálit. Během vaření maso otáčejte.

Po grilování vyčistěte troubu, příslušenství a veškeré náčiní.

Typ pokrmu	Hmotnost (g)	Úroveň vodící lišty (zdola)	Teplota (°C)	Doba vaření (minuty)
MASO				
Beefsteak, rare	180 g/ks	4	220-240	14-16
Beefsteak, rare	180 g/ks	4	220-240	18-21
Vepřová krkovice	180 g/ks	4	220-240	19-23
Vepřová krkovice	180 g/ks	4	220-240	20-24
Telecí plátek	180 g/ks	4	220-240	19-22
Grilované klobásy	100 g/ks	4	220-240	11-14
Sekaná (Leberkäse)	200 g/ks	4	220-240	9-15
RYBY				
Steaky/filety z lososa	600	3	220-240	19-22
OPEČENÝ CHLĚB				
6 krajců bílého chleba*	/	4	240	1,5-3
4 krajíce vícezrného	/	4	240	2-3
Otevřené sendviče*	/	4	240	3,5-7

Při grilování v pekáči dbejte na to, aby byl v pekáči dostatek tekutiny a jídlo se nemohlo spálit. Během vaření maso otáčejte.

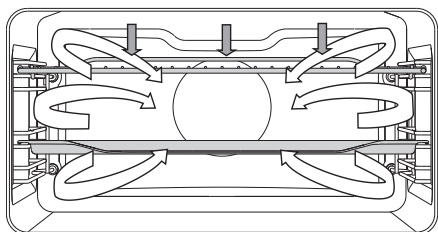
Když pečete pstruha, vysušte rybu poklepáváním papírovým ubrouskem. Okořeňte uvnitř, potřete olejem zvenčí a položte na rošt. Během grilování rybu neotáčejte.



Při používání (infračerveného) topného článku grilu vždy nechte dvířka trouby zavřená.

Topný článek grilu, rošt a další příslušenství trouby se během grilování velice silně zahřívají. Používejte proto chňapky a kleště na maso.

GRIL S VENTILÁTOREM



V tomto provozním režimu pracují současně topný článek grilu a ventilátor. Vhodné pro grilování masa, ryb a zeleniny.

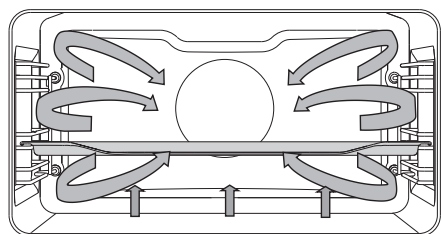
4

2

(Viz popisy a tipy pro GRIL.)

Typ pokrmu	Hmotnost (g)	Úroveň vodící lišty (zdola)	Teplota (°C)	Doba vaření (minuty)
MASO				
Kachna*	2000	1	150-170	80-100
Vepřová pečeně	1500	2	160-170	60-85
Vepřová plec	1500	2	150-160	120-160
Vepřová plec	1000	2	150-160	120-140
Vepřová plec	600	2	180-190	25 (jedna strana) 20 (druhá strana)
Kuře*	100	1	210	60
RYBY				
Pstruh	200 g/kom	2	170-180	45-50

HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV

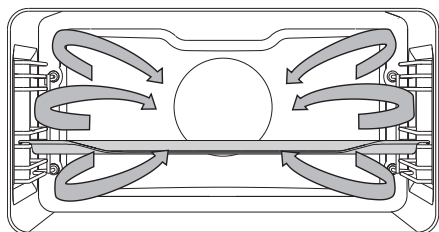


Pracují spodní topný článek, kruhový topný článek a horkovzdušný ventilátor. Hodí se pro pečení pizzy, jablečných a jiných ovocných koláčů.

(Viz popisy a tipy pro HORNÍ a SPODNÍ OHŘEV.)

Typ pokrmu	Úroveň vodící lišty (zdola)	Teplota (°C)	Doba vaření (minuty)
Tvarohový koláč, tenké těsto	2	150-160	65-75
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, linecké těsto	2	180-200	35-40
Jablkový koláč, kynuté těsto	2	150-160	35-40
Jablkový závin, tenké listové těsto	2	170-180	45-65

HORKÝ VZDUCH



Pracují kruhový topný článek a ventilátor. Ventilátor nainstalovaný v zadní stěně uvnitř trouby zajistí konstantní cirkulaci horkého vzduchu kolem pečeně nebo pečiva.

Pečení masa:

Použijte pánve nebo pekáč z tvrzeného skla, keramiky nebo litiny se smaltovaným povlakem. Pekáče z nerezové oceli nejsou vhodné, protože silně odrážejí teplo.

Během procesu vaření zajistíte dostatek tekutiny, aby se maso nespálilo. Během pečení maso otáčejte. Pečeně zůstane šťavnatější, když ji přikryjete.

Typ pokrmu	Hmotnost (g)	Úroveň vodící lišty (zdola)	Teplota (°C)	Doba vaření (minuty)
MASO				
Vepřová pečeně, s kůží	1500	2	170-180	140-160
Vepřový bok	1500	2	170-180	120-150
Kuře, celé	1200	2	180-190	60-80
Kachna	1700	2	160-170	120-150
Kuřecí prsa	1000	2	180-190	60-70
Kuře s nádivkou	1500	1	170-180	100-120

Pečení těsta

Doporučuje se předeřhřátí.

Pečivo a koláčky lze péct na plechách na několika úrovních současně (2. a 3.).

Pamatujte si, že se doba pečení může lišit, i když jsou použité pečicí plechy stejné. Pečivo na horním plechu může být hotové dříve než pečivo na plechu dolním.

Vždy položte pekáč na rošt. Pokud použijete příložený pečicí plech, vyjměte rošt.

Kvůli rovnoměrnému propečení dbejte na to, aby pečivo mělo stejnou tloušťku.

Typ pokrmu	Úroveň vodící lišty (zdola)	Teplota (°C)	Doba vaření (minuty)
PEČIVO			
Dort	2	150-160	45-60
Piškotový koláč	2	150-160	25-35
Koláč s drobenkou	2	160-170	25-35
Ovocný koláč, piškotový	2	150-160	45-65
Švestkový koláč	2	150-160	35-60
Piškotová roláda*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč, tenké těsto	2	160-170	50-70
Challah (pletená vánočka)	2	160-170	35-50
Jablkový závin	2	170-180	40-60
Buchty s náplní	2	170-180	30-35
Pizza*	2	190-210	25-45
Sušenky, linecké těsto	2	150-160	15-25
Sušenky, vytlačované	2	150-160	15-28
Koláčky, kynuté	2	170-180	20-35
Sušenky, filo těsto	2	170-180	20-30
Pečivo plněné krémem	2	180-190	25-45
PEČIVO - ZMRAZENÉ			
Jablkový a tvarohový závin	2	170-180	50-70
Cheesecake	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30
Smažené brambory, pro přípravu	2	170-180	20-35
Krokety, pro pečení v troubě	2	170-180	20-35
Jogurt	3	40	240



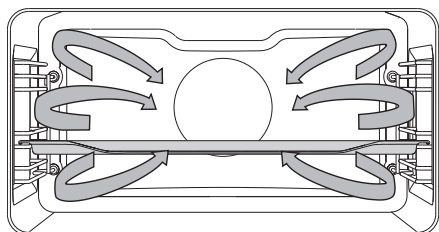
Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.

OHŘÍVAČ TALÍŘŮ



Tato funkce se používá k ohřívání nádobí (talířů, hrnků) před servírováním, aby jídlo zůstalo déle teplé.

ECO PEČENIE



Pracujú kruhový topný článok a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene uvnitř trouby zaisťujú konštantnú cirkuláciu horúceho vzduchu okolo pečenej alebo pečiva.

Typ pripravovaného jedla	Úroveň drážky plechu (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
MÄSO			
Bravčová pečienka, 1 kg	2	190	150-170
Bravčová pečienka, 2 kg	2	190	160-190
Hovädzie pečienka, 1,5 kg	2	210	120-140
RYBA			
Celá ryba, 200 g / ks	2	200	40-50
Rybíe filety 100 g / ks	2	210	25-35
PEČIVO			
Lisované sušienky *	2	180	25-30
Malé cupcakes	2	190	30-35
Rolády	2	190	15-25
Ovocný koláč	2	190	55-65
ZELENINA			
Gratinované zemiaky	2	190	40-50
lasagne	2	200	40-50
MRAZENÉ JEDLO			
Hranolky, 1 kg	2	220	25-40
Kuracie medailóniky, 0,7kg	2	220	25-35
Rybíe prsty, 0,6 kg	2	220	20-30



Neumisťujte hlboký pekáč na prvú vodiacu lištu.

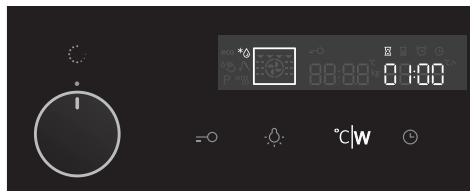
AUTOMATICKÉ SYSTÉMY

ROZMRAZOVÁNÍ



System je rovněž vybaven automatickými programy pro rozmrazování pokrmů mikrovlnami.

Mezi potraviny, které jsou vhodné pro rozmrazování, se řadí dorty s hustým nebo máslovým krémem, koláče a moučníky, chleba, rohlíky, housky a hluboce zmrazené ovoce.



1 Otočte KOLEČKO PŘEPÍNAČE SYSTÉMU VAŘENÍ na rozmrazování. Na jednotce displeje bliká ikona a program A1 (můžete vybírat z pěti programů – viz následující tabulka).



2 Otáčejte KOLEČKEM NASTAVENÍ (-/+) a zvolte požadovaný program. Stiskněte tlačítko (°C/W) a změňte hmotnost. Stiskněte tlačítko START.

Program	Recept	Hmotnost (kg)	Doba vaření (minuty)
A1	Meso	1	29:30
A2	Drůbež	1	17:00
A3	Ryby	1	12:00
A4	Chléb	1	12:00
A5	Zmrazená zelenina	1	16:00

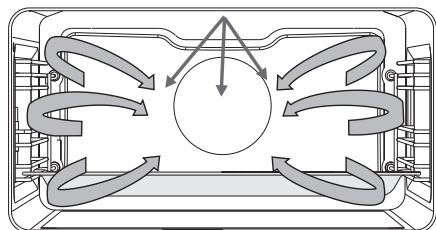
 Doba rozmrazování se vypočítává na základě výchozí hmotnosti pokrmu.

Ve většině případů se doporučuje vyjmout potraviny z obalu (nezapomeňte odstranit veškeré kovové sponky a svorky).

V polovině doby rozmrazování je nutné potraviny otočit, promíchat a oddělit od sebe, jestliže byly zmrazeny dohromady.

KOMBINOVANÉ SYSTÉMY

HORKÝ VZDUCH A MIKROVLNY



V tomto režimu vaření se pokrm připravuje s kombinací mikrovln a grilu.

Úrovně výkonu: 90, 180, 360, 600 W

- 1 Vložte skleněnou pečicí nádobu do vodící lišty na 1. úrovni.

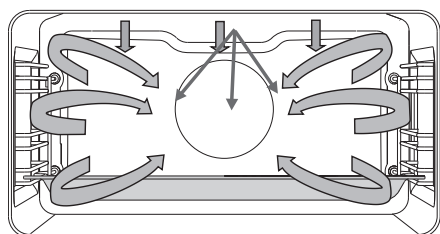
Typ pokrmu	Hmotnost (g)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Doba vaření (minuty)
Drůbež	1000	360	190-200 °C	30-40
Drůbež	polovina	36	190-200 °C	25-35
Kuřata - stehna	1000	180	190-200 °C	20-30
Kachna	1500	360	190-200 °C	40-50
Drůbež - křídla	500	600	190-200 °C	15-20



Při použití této funkce nepoužívejte kovové nádoby nebo náčiní.

Troubu nepřehřívejte.

GRIL S VĚTRÁKEM + MIKROVLNY



Tento systém využívá kombinace mikrovln a grilu s větrákem pro kratší dobu vaření.

Úrovně výkonu: 90, 180, 360, 600 W

- 1 Položte skleněnou pečicí misku do prvního stupně trouby.

Typ potraviny	Hmotnost (g)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Doba vaření (minuty)
MASO				
Telecí pečeně	1500	360	180-190	70-90
Jehněčí žebra	1500	360	180-190	50-60
Sekaná	1000	360	180-190	40-50
Drůbež - prsa	500	360	180-200	25-35
Kachní prsa	1000	360	200-210	25-35
Vepřová pečeně	1500	600	180-190	60-80
Pečené hovězí	1500	600	180-190	60-80
Celé kuře	1500	360	200-210	45-60
Půlka kuřete	1500	360	200-210	35-45
Kuřecí stehna	1000	360	200-210	35-45
TĚSTO				
Sladký štrůdl	/	600	180-200	15-20
ZELENINOVÁ JÍDLA				
Cannelloni	/	600	180-200	15-20
Ukrajinské zelné rolky	/	750	180-200	25-35
Opékané brambory	800	600	180-200	25-35

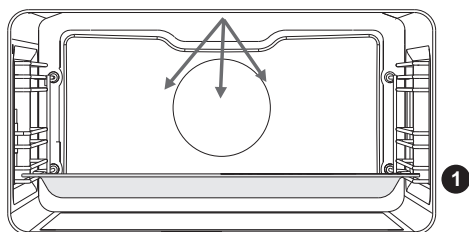


Při použití mikrovlnného systému nepoužívejte kovové náčiní nebo nádoby.

Troubu nepřehřívejte.

MIKROVLNNÉ SYSTÉMY

MIKROVLNY



Mikrovlny se používají pro vaření a rozmrazování.

Úrovně výkonu: 90, 180, 360, 600, 750, 1000 W.

Vložte skleněnou pečicí nádobu do vodící lišty na 1. úrovni.

Rozmrazování

Typ potravin	Váha (g)	Výkon (W)	Doba rozmrazování (min)
MASO			
Mleté maso**	500	90	20-35
Maso nakrájené na kostky**	500	90	20-35
Plátky / steaky**	500	90	20-35
Velké kusy masa**	1000	90	50-70
Drůbež, porce**	500	90	20-35
Ryby**	200	90	10-15
PEČIVO			
Chléb**	1000	90	15-25
Rohlíky**	500	90	10-15
Potica (plněné sladké pečivo)**	500	90	15-25
Ovocný koláč**	500	90	15-25
OVOCE A ZELENINA			
Ovoce	500	90	10-20
Zelenina	500	90	10-20

** V průběhu vaření přepněte na poloviční hodnotu.

Oddělte jednotlivé kusy. Na konci postupu ponechte potraviny po dobu 10 až 20 minut za pokojové teploty, aby se umožnila rovnoměrná distribuce teploty v potravinách.

Ohřev

Typ potravin	Váha (g)	Výkon (W)	Ohřev / doba vaření (minuty)
POTRAVINA			
Plátky / steaky	300 g	600	2-3
Ryby	200 g	600	2-3
Směs zeleniny *	500 g	600	2-3
Přílohy *	500 g	600	2-3
Omáčky *	500 g	600	3-5
Polévky / guláše *	5 dl	750	5-7
Pizza	500 g	600	2-3
Drůbeží medailonky	500 g	600	1-2
Sendviče	/	600	1-2
popcorn	90 g	1000	5-7
Rozpouštění čokolády	100 g	600	2-4
Měknutí másla	250 g	180	2-4
Dětská láhev	2 dl	360	3-4
Dětská výživa	4 dl	180	2-3
NÁPOJE			
Voda	2 dl	1000	1-2
Káva	2 dl	1000	1-2
Svařené víno	2 dl	1000	1-2
Mléko	2 dl	1000	1-2

* Během ohřívání potravinu několikrát zamíchejte.

Varný

Typ potravin	Váha (g)	Výkon (W)	Doba vaření (minut)
POTRAVINA			
Kuřecí stehna **	1000	600	20-30
Kuřecí křídla **	1000	600	20-30
Kuřecí maso dušené v omáčce *	500	1000	10-20
Kuře celé **	1500	600	45-60
Vepřová pečeně **	1000	600	45-60
Vepřové řízký **	500	750	25-35
Plátky / steaký **	500	1000	10-20
Sekaná **	700	600	25-40
Masové kuličky *	1000	1000	10-20
Ryby **	200	600	15-20
DEZERTY			
Čokoládový náryp	6	360	5-10
Tvarohový náryp	skleněný pekáč	750	15-20
Ovocné pyrě	skleněný pekáč	750	10-15
Pudink	skleněný pekáč	600	15-25

Typ potravin	Váha (g)	Výkon (W)	Doba vaření (minut)
ZELENINA			
Brambory	500	1000	5-10
Lilek / baklažán	500	1000	5-10
Cuketa	500	600	10-15
Mrkev	500	1000	10-15
Cibule	200	1000	2-5
Fazolové lusky	500	750	10-15
Brokolice	1000	750	15-20
Zelené papriky	500	1000	3-5
Květák	1000	750	15-20
Pórek	200	1000	10-15

Typ potravin	Váha (g)	Výkon (W)	Doba vaření (minut)
Růžičková kapusta	500	1000	10-15
Houby / žampiony	500	1000	10-15
Chřest	500	750	5-10
Hrách ***	500	750	15-20
Zelí	500	1000	10-15
PŘÍLOHY			
Rýže ****	200	1000	10-15
Těstoviny ****	200	1000	10-15
Celozrné těstoviny ****	200	1000	10-15
Ovesná kaše ****	500	1000	5-10
Tmavá rýže ****	200	750	25-30
Rizoto ****	500	750	20-25
Kuskus ****	250	1000	2-5
Polenta *****	250	1000	5-10
Jáhly *****	250	1000	10-15

Typ potravin	Váha (g)	Výkon (W)	Doba vaření (minut)
MRAŽENÉ			
Sekaná **	700	600	35-45
Kuře celé **	1500	600	55-65
Vepřová pečeně **	1000	600	50-60
Drůbeží medailonky **	500	750	10-15
Směs zeleniny *	500	750	10-20
Ryby **	200	600	10-15

* Během ohřívání potravinu několikrát zamíchejte.

** V průběhu vaření přepněte na poloviční hodnotu.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

(PODLE MODELU)



Nezapomeňte odpojit spotřebič od elektrického napájení a počkejte, až se spotřebič ochladí.

Děti nesmí čistit spotřebič ani provádět jakékoliv údržbové práce bez řádného dozoru.

Hliníková povrchová úprava

Hliníkovou povrchovou úpravu čistíte nebrusnými tekutými čisticími prostředky určenými pro takové povrchy. Naneste čisticí prostředek na vlhký hadr a vyčistěte povrch. Potom povrch opláchněte vodou. Nenanášejte čisticí prostředek přímo na hliníkový povrch. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo abrazivní houby.

Poznámka: Povrch nesmí přijít do kontaktu s čisticími spreji na trouby, protože by to mohlo vést k viditelnému a trvalému poškození.

Přední strana skříně z nerezové oceli

(podle modelu)

Tento povrch čistíte pouze jemným čisticím prostředkem (mýdlovou vodou) a měkkou houbou, která nepoškrábá povrch. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo čisticí prostředky obsahující rozpouštědla, protože by mohlo dojít k poškození povrchové úpravy skříně.

Lakované povrchy a plastové součásti

(v závislosti na modelu)

Na čištění knoflíků a tlačítek, ručky dveří, štítky, nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo čisticí prostředky na bázi alkoholu nebo s alkoholem.

Ihned odstraňte všechny skvrny jemnou neabrazivní hadříkem s trochou vody, aby nedošlo k poškození povrchu.

Můžete také použít čisticí prostředky a čisticí prostředky určené pro tyto plochy podle pokynů jejich výrobců.

Dvířka spotřebiče

Dvířka jsou připevněna ke spotřebiči a nesmí být odstraněna. Dvířka též nesmí být demontována a nesmí se s nimi ani jinak manipulovat.



Povrchy potažené hliníkem nesmí přijít do kontaktu s čisticími spreji na trouby, protože by to mohlo vést k viditelnému a trvalému poškození.

KONVENČNÍ ČIŠTĚNÍ TROUBY

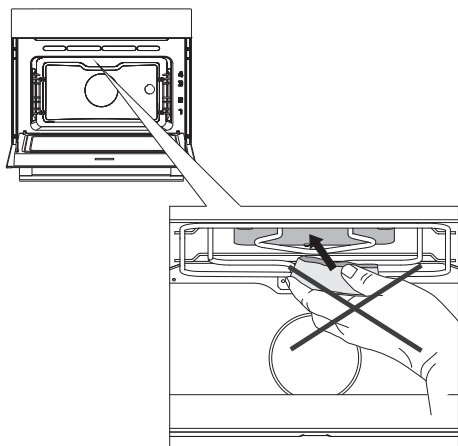
K odstraňování nečistot usazených v troubě můžete používat standardní postup čištění (použití čisticích prostředků nebo spreje na trouby). Po takovém vyčištění důkladně opláchněte zbytky čisticích prostředků.

Troubu a příslušenství čistěte po každém použití, abyste zabránili zapečení nečistot do povrchu. Nejsnazším způsobem, jak odstranit tuk, je použít teplou mýdlovou vodu, dokud je trouba ještě teplá.

Na usazené nečistoty a špínu používejte konvenční čisticí prostředky na trouby. Důkladně opláchněte troubu čistou vodou, abyste odstranili všechny zbytky čisticích prostředků. Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, brusná čistidla, abrazivní houby, odstraňovače skvrn a rzi apod.

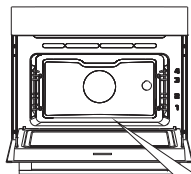
Příslušenství (pečicí plechy a pekáče, rošty atd.) čistěte horkou vodou a saponátem.

Trouba, vnitřní prostor trouby a pekáče jsou potaženy speciálním smaltovaným povlakem, díky němuž jsou hladké a odolné. Tento speciální povlak usnadňuje čištění při pokojové teplotě.



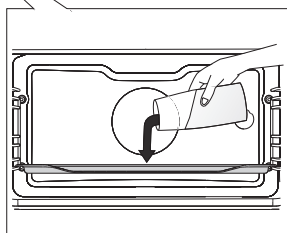
Na stropním krytu trouby nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, abrazivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky, odstraňovače skvrn a rzi atd.

POUŽITÍ FUNKCE AQUA CLEAN K ČIŠTĚNÍ TROUBY

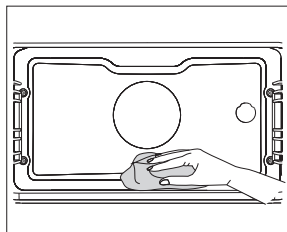


- 1** Otočte KOLEČKO PŘEPÍNAČE SYSTÉMU VAŘENÍ do polohy Aqua Clean. Zobrazí se ikona spolu s PŘEDEM NASTAVENOU TEPLOTOU a časem 30 minut.

 Doba trvání nelze změnit.



- 2** Nalijte 0,6 l vody do skleněného nebo mělkého plechu a vložte jej do spodní drážky.



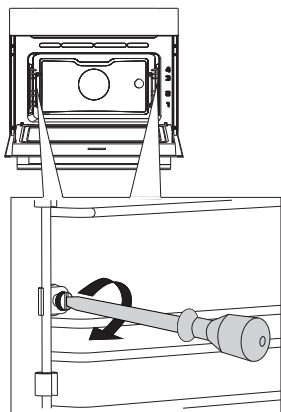
- 3** Po 30 minutách připečené zbytky na smaltovém povrchu trouby změknou a budete je moci jednoduše setřít vlhkým hadříkem.



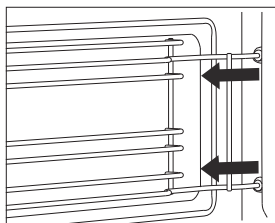
Systém Aqua Clean aktivujte až po vychladnutí trouby.

ODSTRANĚNÍ A VYČIŠTĚNÍ VODICÍCH LIŠŤ

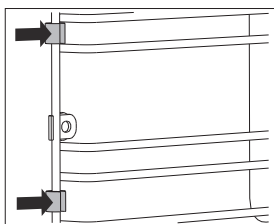
K čištění vodicích lišt používejte běžné čisticí prostředky.



1 Vymontujte šroub. Použijte šroubovák.



2 Vyměňte vodicí lišty z otvorů v zadní stěně trouby.



Dávejte pozor, aby se neztratily rozpěry namontované na drátěných vodicích lištách. Po vyčištění vraťte rozpěry na místo; jinak se mohou objevit jiskry.



Po vyčištění vodicí lišty opět nasadte a utáhněte šrouby pomocí šroubováku. Při vracení drátěných vodicích lišt na místo dávejte pozor, abyste je namontovali na stejnou stranu, kde byla před demontáží.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

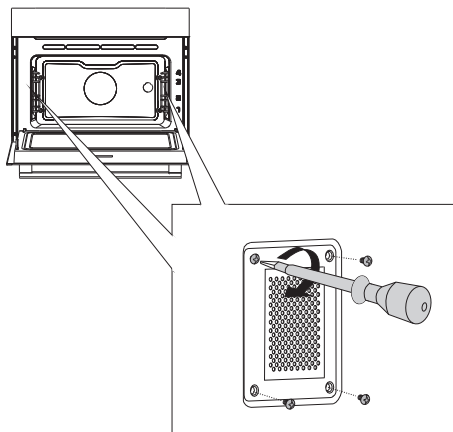
Žárovka patří mezi spotřební materiál, a proto se na ni nevztahuje záruka. Před výměnou žárovky vyjměte pekáče, rošt a vodicí lišty.

Trouba je vybavena halogenovou lampou.

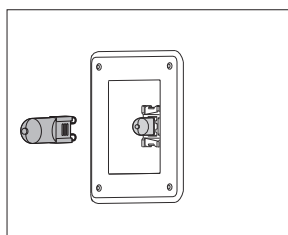
Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti (G).

Použijte křížový šroubovák (Phillips).


(Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W)

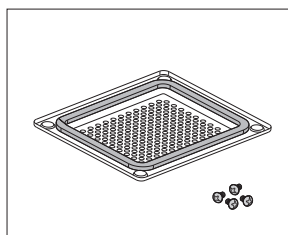



- 1** Odstraňte čtyři šrouby na krytu.
Odstraňte kryt a sklo.



- 2** Vyjměte halogenovou žárovku a vyměňte ji za novou.

 Při manipulaci se žárovkou použijte ochranu.



 Na krytu je těsnění, které nesmí být odstraněno. Nedovolte, aby se těsnění oddělilo od krytu. Těsnění musí správně zapadnout do stěny vnitřního prostoru trouby.



S použitím šroubováku pevně utáhněte šrouby na krytu; jinak se mohou objevit jiskry.

TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém/chyba	Příčina
Čidla nereagují; displej je „zamrzlý“.	Odpojte spotřebič na několik minut od elektrického napájení (vymontujte pojistku nebo vypněte hlavní vypínač); potom spotřebič opět připojte a zapněte.
Hlavní jistič u vás doma často vypadává.	Volejte servisního technika.
Osvětlení trouby nefunguje.	Postup výměny žárovky osvětlení je popsán v kapitole „Čištění a údržba“.
Pečivo je nedopečené.	Zvolili jste správnou teplotu a systém ohřevu? Jsou dvířka trouby zavřená?
Zobrazí se chybový kód (E1, E2, E3 etc.).	Vyskytla se chyba v elektronickém modulu. Na několik minut odpojte spotřebič od síťového napájení. Poté ho znovu připojte a nastavte přesný čas. Pokud se chyba znovu objeví, obraťte se na servisního technika.
V troubě se objeví jiskry.	Přesvědčte se, že jsou všechny kryty svítidel upevněné a že jsou na drátěných vodicích lištách namontovány všechny rozpěry. Přesvědčte se, že jsou vodicí lišty správně vloženy ve spotřebiči.

Jestliže problém navzdory dodržení výše uvedených pokynů přetrvává, zavolejte autorizovaného servisního technika. Na opravy nebo na jakékoli záruční reklamace, které budou způsobeny nesprávným připojením nebo používáním spotřebiče, se nevztahuje záruka. V takovém případě hradí uživatel náklady na opravu.



Před opravou odpojte spotřebič od síťového napájení (vyjmutím pojistky nebo vytažením zástrčky ze zásuvky ve zdi).

LIKVIDACE



Obal je vyroben z ekologických materiálů, které lze recyklovat, odstraňovat nebo likvidovat bez jakéhokoliv nebezpečí pro životní prostředí. Za tímto účelem jsou obalové materiály příslušným způsobem označeny.

Tento symbol na výrobku nebo na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem se nesmí nakládat jako s normálním domácím odpadem. Výrobek je nutné odvézt do sběrného centra pro zpracování odpadu z elektrického a elektronického zařízení.

Správná likvidace výrobku pomůže zabránit případným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví osob, ke kterým by mohlo dojít v případě nesprávného nakládání s výrobkem. Budete-li chtít zjistit přesné informace o likvidaci a zpracování výrobku, obraťte se na příslušný orgán veřejné správy pro nakládání s odpadem, na svou službu likvidace odpadu nebo obchod, v němž jste výrobek zakoupili.

Vyhrazujeme si právo na jakékoliv změny a chyby v návodu k používání.



COMBI MW_IL_ORAITO2



cs (11-21)