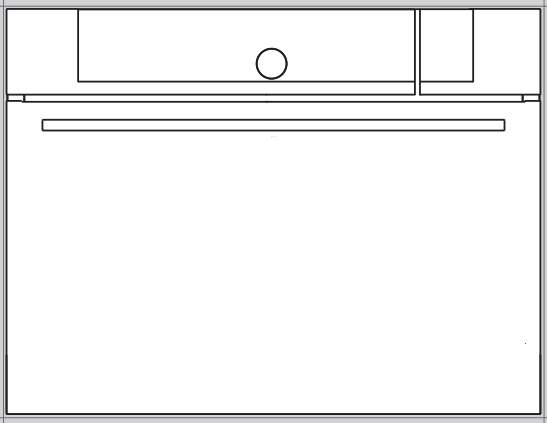
CZ

PODROBNÉ INSTRUKCE K OBSLUZE KOMBINOVANÉ PARNÍ A MIKROVLNNÉ TROUBY

gorenje



www.gorenje.com

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	UPOZORNĚNÍ
10 KOMBINOVANÁ PARNÍ TROUBA A MIKROVLNNÁ TROUBA 13 Informace o spotřebiči - datová deska (Podle modelu) 14 Řídicí jednotka	ÚVOD
16 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE 16 Parní vaření 17 Plnění vodní nádrže 18 Mikrovlnná funkce **19 PRVNÍ POUŽITÍ** 20 Zkouška tvrdosti vody	POČÁTEČNÍ PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE
21 VOLBA HLAVNÍCH NABÍDEK PRO PEČENÍ A NASTAVENÍ 22 A) Pečení s volbou typu pokrmu 24 B) Pečení s volbou režimu operace 32 C) Uložení vlastního programu (můj režim) 33 D) Parní vaření (pára – rychlý přístup k parním programům) 36 E) Pečení s mikrovlnami **37 ZAHÁJENÍ PROCESU PEČENÍ** **37 KONEC PŘÍPRAVY POKRMU A VYPNUTÍ TROUBY** **38 VOLBA DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ** **40 VOLBA VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ** **42 POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ**	NASTAVENÍ A PEČENÍ
66 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ 67 Konvenční čištění trouby 68 Program parního čištění (parní čištění) 69 Čištění nádržky na vodu 70 Čištění filtrační pěny 71 Odstranění a vyčištění vodicích lišt 72 Výměna žárovky	ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
73 TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD **74 LIKVIDACE**	ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

ČTĚTE PEČLIVĚ POKYNY A UCHOVEJTE SI JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento spotřebič můžou 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.

Používejte pouze tepelnou sondu doporučenou pro tuto troubu.

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 můžou poškrábat povrch, což může mít za následek zničení skla.

Nepoužívejte parní čističe nebo vysokotlakové čističe k čistění 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, můžou 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 můžou 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.

Bezpečné a správné používání parní trouby

Ponechte spotřebič v prostorách s pokojovou teplotou nějaký čas před připojením ke zdroji el. napětí, aby se všechny součásti přizpůsobily pokojové teplotě. Pokud je trouba skladována při teplotách blízkých nebo pod bodem mrazu, hrozí nebezpečí poškození některých částí, především čerpadla.

Spotřebič nesmí pracovat v prostředí s teplotou nižší než 5 °C, Za nižší teploty spotřebič nemůže pracovat správně. Pokud je spotřebič v takových podmínkách zapnutý, čerpadlo se může zničit.

Pokud spotřebič nepracuje správně, odpojte ho od zdroje el. napětí.

Nevkládejte do trouby předměty, které by mohly způsobit nebezpečí, když je trouba zapnutá.

Nepoužívejte destilovanou vodu, která není určená ke konzumeci (např. destilovaná voda do baterií, do níž je přidána kyselina).

Pokud otevíráte dvířka trouby (s parním systémem) po vaření nebo během vaření v páře, ujistěte se, že jste je otevřeli úplně, protože pára z vnitřku trouby může negativně ovlivnit činnost ovládacího panelu.

Po ukončení vaření v páře, v troubě zůstane zbytková pára. Opatrně otevřete dvířka trouby, protože hrozí opaření párou. Vyčistěte troubu až poté, co vychladne na pokojovou teplotu.

Po pečení, zbylá voda v parním systému je načerpána zpátky do nádrže na vodu. Avšak, voda zde může být horká. Buďte opatrní při vyprazdňování nádrže na vodu.

K zabránění tvorby vodního kamene, nechte dveře trouby po pečení otevřené, aby vnitřek trouby vychladl na pokojovou teplotu.

Je nebezpečné otevírat dvířka trouby během parního cyklu, protože se tím zvýší spotřeba energie a tvorba kondenzátu.

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 eruptivnímu 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.

Neudržujete-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.

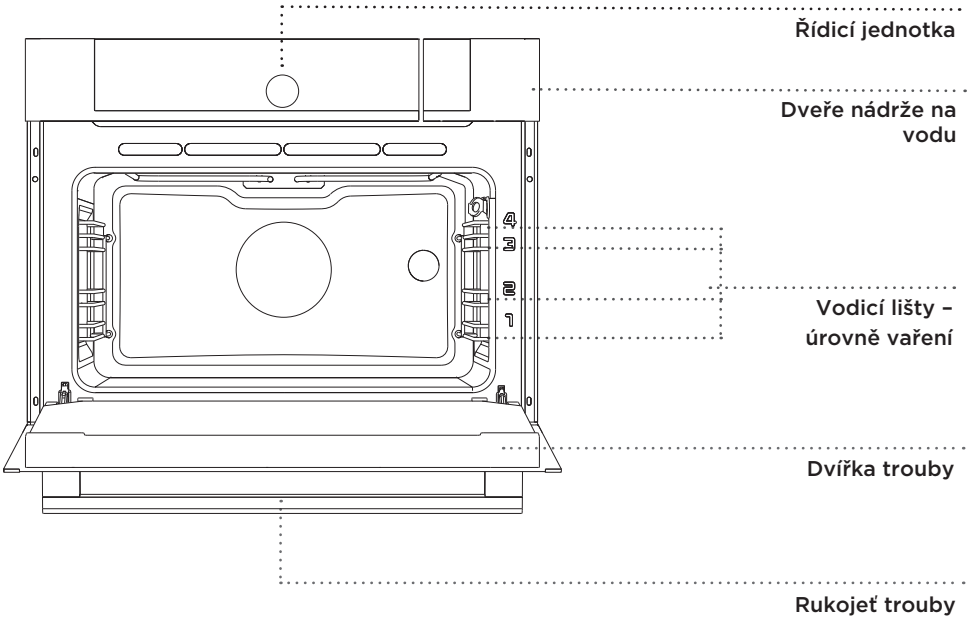
PŘED ZAPOJENÍM ZAŘÍZENÍ:

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 PARNÍ TROUBA A MIKROVLNNÁ TROUBA

(POPIS TROUBY A ZAŘÍZENÍ – V ZÁVISLOSTI NA PŘÍSLUŠNÉM 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 lišty umožňují přípravu jídla na 4 úrovních (všimněte si, že se úrovně / lišty počítají odzdola nahoru).
Vodicí lišty 3 a 4 jsou určeny pro grilování. Vodicí lišta 1 se používá s mikrovlnnými systémy, když se pokrm připravuje ve skleněné pečicí nádobě.

DVEŘNÍ SPÍNAČ TROUBY

Pokud dojde k otevření dvířek trouby, spínač zajistí, aby ohřev trouby, ventilátor a mikrovlny byly deaktivovány. Když se dvířka zavřou, spínač ohřev a mikrovlny opět aktivuje.

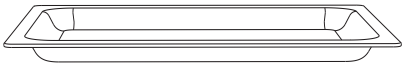
CHLADICÍ VENTILÁTOR

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

ROZŠÍŘENÝ PROVOZ CHLADICÍHO VENTILÁTORU

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

VYBAVENÍ TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ (Podle modelu)

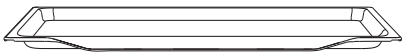


SKLENĚNÁ PEČICÍ NÁDOBA se používá pro vaření se všemi systémy trouby a pro vaření s mikrovlnami. Lze ji také použít jako servírovací mísu.

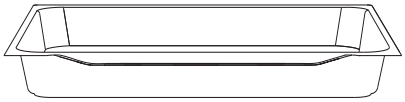
V systémech s mikrovlnami nepoužívejte rošt, mělký plech, hluboký plech, parní soupravu nebo jakékoliv jiné předměty s kovovými částmi!

ROŠT je určený pro grilování nebo jako podnos pro pekáč, pečicí plech či pečicí misku.

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



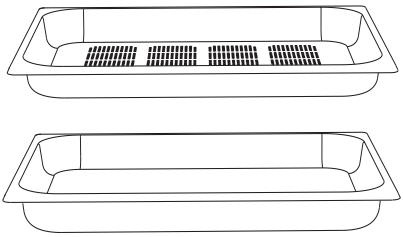
MĚLKÝ PEČICÍ PLECH je určen pro pečení pečiva a koláčů.



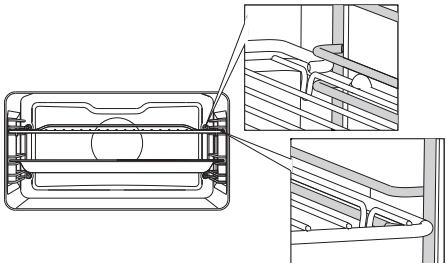
HLUBOKÝ PEKÁČ je určen pro pečení masa a pečiva z tekutého těsta. Lze jej použít rovněž jako podnos pro odkapávání.

Během procesu přípravy jídla nikdy nepokládejte tác pro hluboké pečení na první naváděcí mechanismus, s výjimkou grilování a s výjimkou případů, kdy používáte tác pro hluboké pečení pouze jako odkapávací tác.

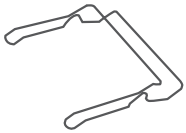
Když se příslušenství na pečení zahřeje, může se změnit jejich tvar. To neovlivňuje jejich funkčnost a jejich původní forma se obnoví po ochlazení.



PARNÍ SADA (INOX) se používá pro parní vaření. Umístěte perforovaný zásobník na střední úrovni a odkapávací zásobník o jednu úroveň níže.



Okraje podnosu musejí být vždy zasunuty do mezery mezi dva drátové profily.



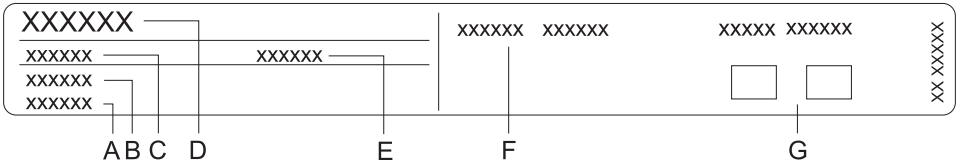
DRŽÁK ZÁSOBNÍKU PRO PEČENÍ zjednodušuje proces vytahování horkých pečicích táců z trouby po pečení.

ODREZOVACÍ PROSTŘEDEK pro čištění parního systému.

ZKUŠEBNÍ PAPÍROVÝ PROUŽEK pro zkoušku tvrdosti vody

Spotřebič a některá přístupná místa mají při pečení tendenci zahřívat se. Používejte ochranné rukavice.

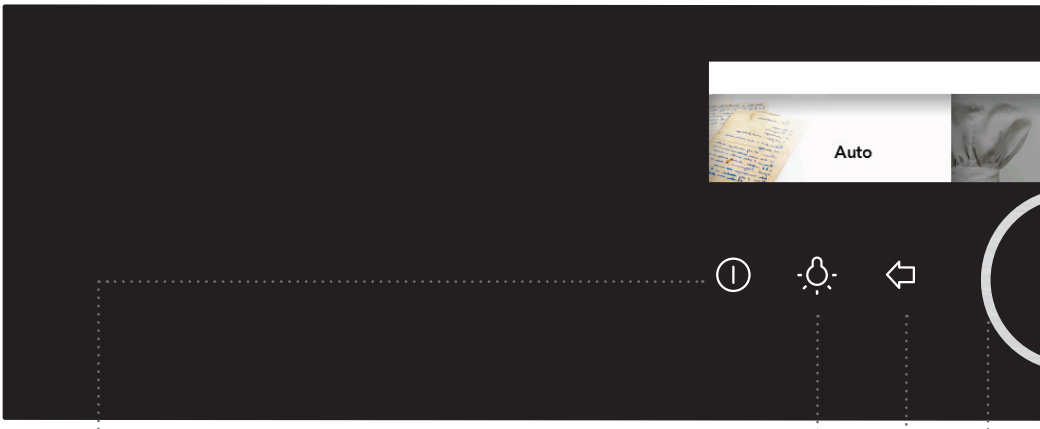
INFORMACE O SPOTŘEBIČI - DATOVÁ DESKA (PODLE MODELU)



A Výrobní číslo
B Kód
C Typ
D Značka
E Model
F Technická data
G Symboly shody

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

ŘÍDICÍ JEDNOTKA
(Podle modelu)



1 HLAVNÍ VYPÍNAČ

2 SPÍNAČ ZAPNUTÍ/ VYPNUTÍ OSVĚTLENÍ TROUBY

3 ZPĚTNÉ TLAČÍTKO

Krátce stiskněte tlačítko, abyste se vrátili do předchozí nabídky.

Stiskněte a podržte tlačítko, abyste se vrátili do hlavní nabídky.

4 KNOFLÍK pro výběr a POTVRZENÍ

Otáčením knoflíku vyberte nastavení.

Stisknutím knoflíku potvrďte svůj výběr.

5 MINUTKA/ ALARM

6 TLAČÍTKO DĚTSKÉ POJISTKY

7 TLAČÍTKO ZAPNUTÍ/ VYPNUTÍ

Dlouhé stisknutí: START

Dlouhé stisknutí za provozu: STOP

8 DISPLEJ – zobrazuje veškerá nastavení

POZNÁMKA:
Tlačítka reagují lépe, když se jich dotýkáte větší plochou prstu. Každé stisknutí tlačítka je potvrzeno krátkým zvukovým signálem.

798063

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

Před prvním použitím odstraňte všechny komponenty z trouby, včetně transportního zařízení. Omyjte veškeré příslušenství a nádobí teplou vodou a obvyklým detergentem. Nepoužívejte abrazivní čistidla.

Před prvním použitím trouby tuto troubu zahřejte bez jídla, v systému "vrchní a spodní ohřev", při teplotě 200 °C a po dobu cca jedné hodiny. Objeví se charakteristický zápach „nového spotřebiče". Při prvním použití dobře vyvětrejte příslušnou místnost.

PARNÍ VAŘENÍ

Parní vaření je zdravé a přírodní; plně uchovává chuť potravin. Při této metodě vaření se neuvolňuje žádný zápach.

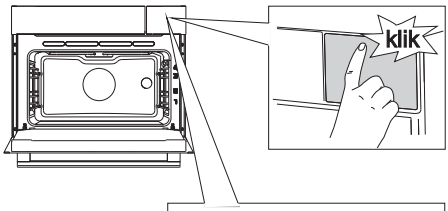
Výhody parního vaření:
Vaření (dušení, zapékání) je zahájeno dříve, než teplota uvnitř trouby dosáhne hodnoty 100 °C. Pomalé vaření (dušení, zapékání) je možné rovněž při nižších teplotách.
Tento postup je zdravý: vitamíny a minerály jsou dobře uchovávány, protože pouze jejich malá část se rozpouští v kondenzační vodě, která přichází do kontaktu s potravinou.
Během přípravy jídla není nutné přidávat žádné tuky. Pára uchovává chuť pokrmu.
Neobjevují se žádné zápachy, zápach po grilování nebo zápach spáleného tuku na pánvi.
Navíc nedochází k žádným ztrátám, protože potraviny se nerozpouštějí ve vodě.
V páře se nerozšiřuje chuť nebo zápach do okolního prostoru; maso nebo ryby lze připravovat společně se zeleninou.
Pára je rovněž vhodná pro blanching (bělení), rozmrazování a ohřívání nebo pro uchovávání potravin v teplém stavu.

PLNĚNÍ VODNÍ NÁDRŽE

VODNÍ NÁDRŽ umožňuje nezávislý přívod vody do parní trouby. Nádrž má objem přibližně 1,3 litrů (maximální hladina vody – viz značka). Tento objem je dostatečný pro 3hodinovou přípravu jídla s nejdelším parním cyklem (horký vzduch s párou ve „vysokém" systému).

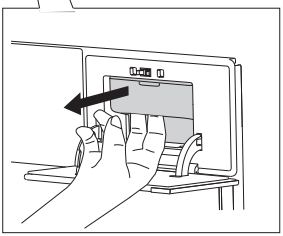
Před prvním použitím vodní nádrž vyčistěte.

Vodní nádrž vždy naplňujte čistou a chladnou vodou z vodovodu, láhvovou vodou bez přísad nebo destilovanou vodou, která je vhodná pro přípravu potravin. Voda nalévaná do vodní nádrže musí mít teplotu 20 °C (+/– 10°C).

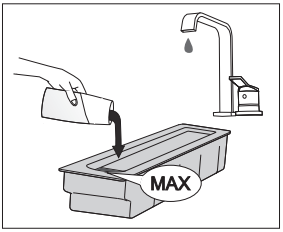


1 Zatlačte (na místo se štítkem) a otevřete dveře nádrže

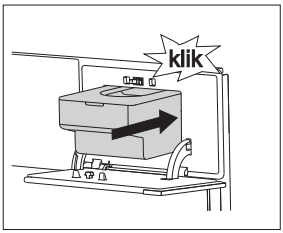
Štítek může být později odstraněn.



2 Vytáhněte vodní nádrž z krytu zatažením za výklenek.



3 Otevřete víko. Omyjte nádrž vodou. Znovu nádrž smontujte. Před použitím přidejte čerstvou vodu až po značku MAX uvedenou na nádrži.

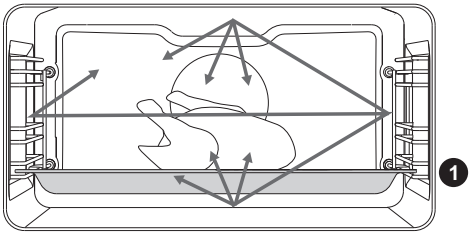


4 Zatlačte vodní nádrž zpět do ochranného krytu, až do konečné pozice (ozve se krátké zaklapnutí). Poté zatlačte a uzavřete dveře nádrže.

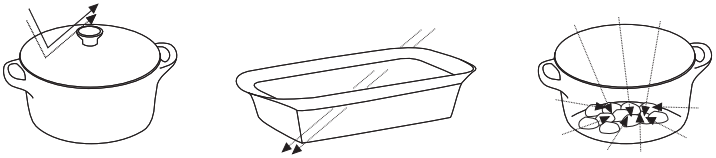
Po ukončení přípravy pokrmu se zbývající voda odčerpá z parního systému zpět do vodní nádrže. Víko a vodní nádrž můžete omývat standardními neabrazivními tekutými čisticími prostředky nebo v myčce na nádobí.

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.

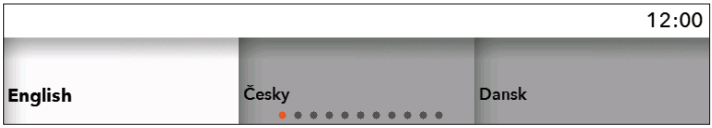
Nikdy nepoužívejte ani nezapínejte systém mikrovln, pokud je trouba prázdná.

PRVNÍ POUŽITÍ

VOLBA JAZYKA

při prvním připojení spotřebiče k napájecímu systému nebo po delší odstávce prosím vyberte požadovaný jazyk. Výchozím jazykem je angličtina.

Každé nastavení potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.



Otočte KNOFLÍKEM a zvolte požadovaný jazyk. Svou volbu potvrďte.

NASTAVENÍ DATA

Stisknutím KNOFLÍKU nastavte DEN, MĚSÍC a ROK. Otáčejte knoflíkem a potvrďte svůj výběr označením příslušného pole.

NASTAVENÍ HODIN

Otočte KNOFLÍKEM a nastavte HODINY. Potvrďte svůj výběr označením příslušného pole.

Trouba funguje i tehdy, když neprovedete nastavení času dne. V tomto případě však není možné používat funkce časovače (viz kapitola VOLBA FUNKCÍ ČASOVAČE).

Po několika minutách bez aktivity přechází spotřebič do pohotovostního režimu.

ZMĚNA NASTAVENÍ HODIN

Čas v daném dnu můžete změnit, když není aktivována funkce časovače (viz kapitola VOLBA VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ).

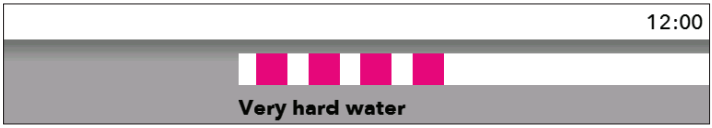
798063

ZKOUŠKA TVRDOSTI VODY

Zkouška tvrdosti vody musí být provedena před prvním použitím.

Na obrazovce se objeví proužek s nápisem "**Velmi tvrdá voda**".

Maximální hodnota tvrdosti vody je nastavena jako výchozí hodnota v továrně.



	4 zelené proužky	Velmi měkká voda
	1 červený proužek	Měkká voda
	2 červené proužky	Středně tvrdá voda
	3 červené proužky	Tvrdá voda
	4 červené proužky	Velmi tvrdá voda

Namočte testovací papírový proužek (dodávaný společně se zařízením) do vody a nechte jej ponořený na dobu jedné (1) sekundy. Počkejte jednu minutu a poté zkontrolujte počet proužků na papíru. Zadejte údaj o počtu proužků do zařízení. Otočte KNOFLÍKEM.

ZMĚNA NASTAVENÍ TVRDOSTI VODY

Tvrdost vody můžete nastavit také v nabídce VOLBA VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ.

Nesprávné nastavení tvrdosti vody může mít vliv na provoz a životnost zařízení.

VOLBA HLAVNÍCH NABÍDEK PRO PEČENÍ A NASTAVENÍ

Otočte KNOFLÍKEM a zvolte název menu (nabídky). Volbu potvrďte stisknutím KNOFLÍKU. NÁZEV zvoleného menu se objeví nahoře.

Každé nastavení potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.

A) Auto

V tomto režimu nejprve zvolte typ nádobí a potom vybraný pokrm s automatickým nastavením množství, úrovně měřidla a konce operace.
Program nabízí různé předem nastavené recepty, které byly vyzkoušeny odbornými kuchaři a nutričními experty.

B) Pro

Tento režim umožňuje volbu pokrmů s předem nastavenými továrními hodnotami, které můžete různě upravovat.

C) Můj režim

Tento režim umožňuje připravovat pokrmy podle vašeho přání, pokaždé se stejným postupem a ve stejném nastavení. Své nastavení můžete uložit v paměti trouby a vyvolat je při dalším použití.

D) Pára

Přírodní způsob přípravy pokrmů, který plně uchovává chuť potravin.

E) Mikrovlny

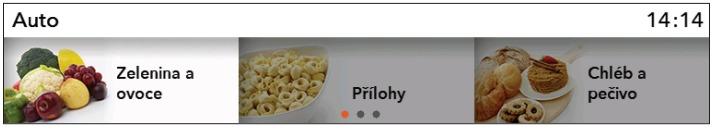
Tento režim je vhodný pro vaření, pečení a rozmrazování jídel.

A) PEČENÍ S VOLBOU TYPU POKRMU

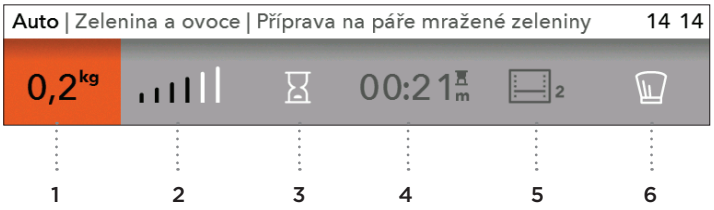
(Automatický režim - Auto)

Každé nastavení potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.

Otočte KNOFLÍKEM a zvolte **Auto**. Volbu potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.



Zvolte typ pokrmu a vybrané jídlo. Svou volbu potvrďte.



Zobrazí se předem nastavené hodnoty. Můžete zvolit množství, úroveň měřidla a opožděný start (konec pečení).

1 **množství**
2 **úroveň měřidla**
3 **opožděný start**
4 **doba pečení**
5 **pečicí systém a doporučená úroveň**
6 **profesionální režim (Pro)**

Pokud je v automatickém režimu zvolen symbol , program přechází do **Profesionálního režimu (Pro)** (viz kapitola PEČENÍ S VOLBOU REŽIMU).

Pro zahájení procesu pečení se dotkněte tlačítka **START/STOP.**
Veškerá zvolení nastavení se zobrazí na displeji.

PŘEDEHŘÍVÁNÍ

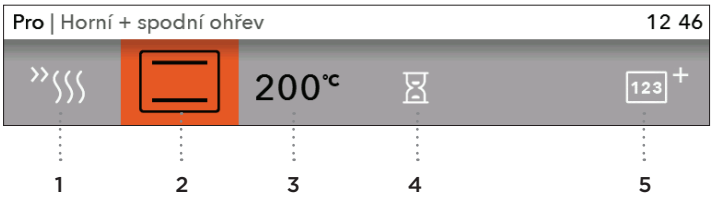
Některé typy jídel v režimu **Auto** také obsahují funkci předehřátí .
Když zvolíte typ jídla, zobrazí se následující upozornění: **"Zvolený program obsahuje funkci předehřívání."** (Potvrďte svůj výběr pomocí KNOFLÍKU.) **"Předehřátí spuštěné."**
Zatím však jídlo nevkládejte. Na displeji se bude střídat aktuální a nastavená teplota.
Po dosažení zvolené teploty se proces předehřevu zastaví a zazní akustický signál.
Na displeji se zobrazí následující upozornění: **"Předehřev je dokončen".**
Otevřete dvířka a vložte jídlo. Program pak obnoví proces vaření se zvoleným nastavením.

Když je nastavena funkce předehřevu, funkci opožděného spuštění nelze použít.

B) PEČENÍ S VOLBOU REŽIMU OPERACE
(Profesionální režim a parní režim)

Každé nastavení potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.

Otočte KNOFLÍKEM a zvolte **Pro**. Svou volbu potvrďte.



Zvolte své vlastní **základní nastavení.**

ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ
1 předehřívání
2 systém (viz tabulka SYSTÉMY TROUBY)
3 teplota v troubě

DALŠÍ NASTAVENÍ
4 doba pečení (viz kapitola FUNKCE ČASOVAČE – DOBA TRVÁNÍ)
5 Vícefázové vaření (viz kapitola VÍCEFÁZOVÉ VAŘENÍ
6 (nástřik páry) (viz kapitola NÁSTŘIK PÁRY)

PŘEDEHŘÍVÁNÍ

Použijte funkci předehřívání, pokud chcete troubu zahřát na požadovanou teplotu co nejdříve.
Po výběru tohoto symbolu se aktivuje funkce předehřívání a zobrazí se upozornění: **"Předehřívání se začalo."** Zatím však jídlo nevkládejte. Na displeji se bude střídat aktuální a nastavená teplota.
Po dosažení zvolené teploty se proces předehřevu zastaví a zazní akustický signál.
Na displeji se zobrazí následující upozornění: **"Předehřev je dokončen."**
Otevřete dvířka a vložte jídlo. Program pak obnoví proces vaření se zvoleným nastavením.

Když je nastavena funkce předehřevu, funkci opožděného spuštění nelze použít.

SYSTÉMY TROUBY (v závislosti na modelu)

SYSTÉM	POPIS	PŘEDEM NASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	MIN – MAX TEPLOTA (°C)
	SYSTÉMY TROUBY		
	HORNÍ + SPODNÍ OHŘEV Topné články ve spodní části a ve stropě uvnitř trouby budou rovnoměrně vyzařovat teplo do vnitřku trouby. Pečivo nebo maso lze péci pouze na jedné výškové úrovni.	200	30–230
	HORNÍ OHŘEV Teplo bude vyzařovat pouze topný článek ve stropě uvnitř trouby. Použijte tento topný článek k opečení horní strany pokrmu do hněda.	150	30–230
	SPODNÍ OHŘEV Teplo bude vyzařovat pouze topný článek ve spodní části vnitřku trouby. Použijte tento topný článek k opečení dolní strany pokrmu do hněda.	160	30–230
	MALÝ GRIL Aktivuje se pouze topné těleso grilu, které je součástí velké grilovací sady. Použijte tento topný článek ke grilování několika otevřených sendvičů, pivních klobás nebo k toastování chleba.	230	30–230
	VELKÝ GRIL V provozu bude horní topný článek a topný článek grilu. Teplo je vyzařováno přímo topným článkem nainstalovaným ve stropě trouby. Pro zvýšení výhřevnosti je spuštěn i horní topný článek. Tento systém se používá pro grilování menšího počtu sendvičů, klobás nebo toastů.	230	30–230
	VELKÝ GRIL + VENTILÁTOR V provozu bude topný článek grilu a ventilátor. Tato kombinace se používá ke grilování masa a k pečení větších kusů masa nebo drůbeže v jedné výškové úrovni. Hodí se i pro gratinování pokrmů a pro opékání křupavé kůrky do hněda.	170	30–230
	HORKÝ VZDUCH + DOLNÍ OHŘEV V provozu bude spodní topný článek, kruhový topný článek a ventilátor. Používá se k pečení pizzy, většiny pečiva, ovocných koláčů, kynutého těsta a křehké kůrky na několika úrovních současně.	200	30–230
	HORKÝ VZDUCH V provozu bude 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	30–230
	ECO HORKÝ VZDUCH [1)] V tomto režimu je v průběhu pečení optimalizována spotřeba energie. Tento režim se používá pro pečení masa a pečení koláčů / pečiva.	180	120- 230

SYSTÉM	POPIS	PŘEDEM NASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	MIN – MAX TEPLOTA (°C)
	SYSTÉMY TROUBY		
	SPODNÍ OHŘEV + VENTILÁTOR Tento režim se používá pro pečení kynutého těsta, které zvětší pouze mírně svůj objem, a pro zavařování ovoce a zeleniny.	180	30–230
	ZAPÉKÁNÍ V režimu/systému Automatického pečení se zapne horní topné těleso v kombinaci s grilem a kruhovým topným tělesem. Tento režim je vhodný pro pečení všech druhů masa.	180	30–230

[1)] Používá se pro stanovení 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.

SYSTÉM	POPIS PÁRA	PŘEDEM NASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	MIN – MAX TEPLOTA (°C)
   	HORKÝ VZDUCH S PÁROU Systém slouží k vaření a rozmrazování. Umožňuje rychlé a efektivní vaření beze změny barvy a tvaru pokrmu. K dispozici jsou tři možnosti: **VYSOKÁ:** příprava řízků, steaků a menších kousků masa **STŘEDNÍ:** ohřívání chlazených/mražených jídel, příprava rybích filetů a gratinování zeleniny **NÍZKÁ:** příprava velkých kousků masa (pečeně, celé kuře), pečení kynutého těsta (chleba nebo rohlíky), příprava lasagní atd.	160	30–230
	PÁRA Používá se pro všechny typy masa, dušená jídla, zeleninu, koláče, dorty, chléb a gratinované pokrmy (tj. jídla, která vyžadují delší dobu pečení).	100	30-100
	SOUS VIDE Je postup pomalé přípravy pokrmu s vakuově uzavřenými potravinami, které jsou připravovány v určité a přesně udržované teplotě. Metoda Sous vide je vhodná pro přípravu masa, ryb a veškerých druhů ovoce a zeleniny. Potraviny připravované tímto způsobem jsou šťavnaté a obsahují plnější chuť.	50	30-95

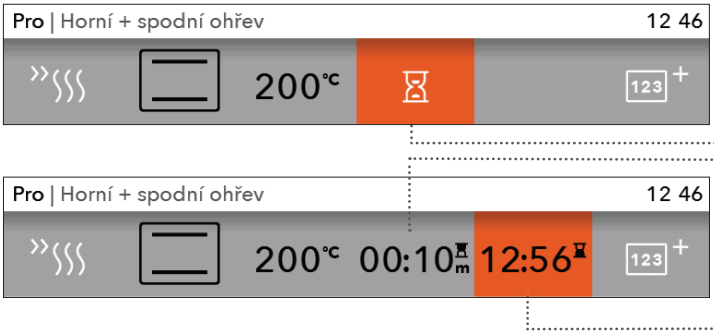
PEČICÍ SYSTÉMY	POPIS MIKROVLNY	PŘEDEM NASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	VÝKON (W)
	MIKROVLNNÉ SYSTÉMY Mikrovlny se používají pro pečení a rozmrazování. Umožňují rychlé a efektivní pečení, aniž by se změnila barva a tvar jídla.	-	1000
	HORKÝ VZDUCH A MIKROVLNY Tento program používejte pro všechny druhy masa, jídla připravované dušením, zeleninová jídla, masové a ovocné plněné koláče, sladké koláče, chléb a jídla připravovaná gratinováním (tzn. jídla, která vyžaduje delší dobu vaření).	160	600
	GRILOVÁNÍ S VENTILÁTOREM + MIKROVLNY Tato kombinace se používá pro menší kousky masa, ryby a zeleninu. Umožňuje rychlé pečení a jídlo bude mít pěknou hnědou křupavou kůrku.	200	600

ÚROVEŇ VÝKONU	POUŽITÍ
1000 W	• Rychlé ohřívání nápojů, vody a nádob obsahujících velký objem kapaliny. • Vaření pokrmů s vysokým obsahem vody (polévky, omáčky apod.).
750 W	• Vaření čerstvé nebo mražené zeleniny.
600 W	• 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	• Vaření mléčných výrobků nebo zavařenin při nízké teplotě.
180 W	• Rozmrazování; rozpouštění másla nebo zmrzliny.
90 W	• Rozmrazování pečiva naplněného krémem.

Pro zahájení procesu pečení se dotkněte tlačítka **START/STOP.**
Veškerá zvolení nastavení se zobrazí na displeji.

Symbol °C bliká na displeji, dokud nebude dosaženo nastavené teploty. Zazní pípnutí. Během tohoto procesu nemůžete měnit systémy pečení.

FUNKCE ČASOVAČE – DOBA TRVÁNÍ



V základním profesionálním režimu zvolte **Funkci časovače.** Volbu potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.

Doba trvání provozu trouby

Opožděný start

Nastavení doby vaření

V tomto režimu můžete definovat dobu trvání provozu trouby.
Nastavte požadovanou dobu vaření a potvrďte svůj výběr (max. doba vaření je 10 hodin).
Zobrazí se příslušný čas ukončení operace.
Pro spuštění procesu vaření stiskněte tlačítko START.
Veškerá zvolení nastavení se zobrazí na displeji.
Vypněte všechny funkce časovače nastavením času na hodnotu 0.

Nastavení opožděného startu

Nastavení odloženého startu není možné na systémech malý gril, velký gril a gril s ventilátorem.

V tomto režimu můžete určit dobu trvání procesu vaření (doba vaření) a také časovou dobu, ve které má být proces vaření ukončen (doba ukončení) (zpoždění může být nastaveno na max. 24 hodin).
Hodiny musejí být nastaveny na aktuální čas.

Příklad:
Aktuální čas: 12:00
Doba vaření: 2 hodiny
Konec vaření: 18:00

Nejprve nastavte DOBU VAŘENÍ (2 hodiny). Automaticky se zobrazí součet aktuálního času a doby vaření (14:00). Poté zvolte ČAS UKONČENÍ a nastavte časovač (18:00). Pro spuštění procesu vaření stiskněte tlačítko START. Časovač počká na okamžik pro zahájení procesu vaření. Na displeji se objeví zpráva: **„Opožděný start. Proces vaření bude zahájen v 16:00.“** Jakmile nastavená časová doba vyprší, trouba se automaticky vypne.

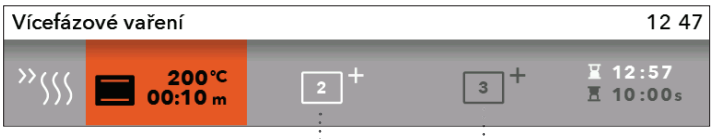
Po uplynutí nastaveného času se trouba automaticky zastaví (konec vaření). Zazní krátký akustický signál a v menu se zobrazí Konec.

Po několika minutách bez aktivity přechází spotřebič do pohotovostního režimu.

VÍCEFÁZOVÉ VAŘENÍ

Tento režim umožňuje kombinaci tří po sobě jdoucích různých způsobů přípravy jídla během jednoho procesu pečení.
Pomocí provedení různých nastavení můžete připravovat pokrmy přesně podle vašich představ.

V základním Pro režimu jsou k dispozici programy **Krokové vaření** a vaření v Páře. Nastavení potvrďte stisknutím TLAČÍTKA.



Zvolte:
krok 1, krok 2, krok 3
Své nastavení potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.

Krok 1 je již předem zvolen, pokud máte nastaveny **Funkce časovače.**

Nastavte systém, teplotu a časovou dobu. Volbu potvrďte OZNAČENÍM POLE a stisknutím KNOFLÍKU.

Celková doba pečení - konec

Postup (stav) aktuálního kroku

Teplota a doba trvání zvoleného kroku

798063

Po stisknutí tlačítka START začne trouba běžet nejprve podle kroku 1. (Stavová lišta na spodní straně obrazovky indikuje aktuální krok procesu pečení). Po vypršení určité časové doby bude aktivován krok 2 a poté krok 3, pokud byl také zvolen.

Pokud chcete během provozu zrušit jakýkoli z příslušných kroků, otočte KNOFLÍKEM, zvolte příslušný krok a zrušte jej pomocí OZNAČENÍ KŘÍŽKEM. Toto můžete provést pouze u kroků, jež nebyly dosud zahájeny.

VSTŘIKOVÁNÍ PÁRY

Nástřik páry se doporučuje v následujících případech:
- **maso** (ke konci procesu přípravy pokrmu): maso bude šťavnatější a měkčí; maso nemusíte potírat. Maso: hovězí, telecí, vepřové, zvěřina, drůbež, jehněčí, ryby, uzeniny;
- **chléb a housky:** páru používejte během prvních 5–10 minut pečení. Kůrka bude křupavá a krásně hnědá;
- **zelenina a ovocné suflé,** lasagne (druh těstovin), škrobové pokrmy, pudinky;
- **zelenina,** obzvláště brambory, květák, brokolice, mrkev, cukety a lilek.

Nástřik páry je možný v **profesionálním režimu** při volbě doby vaření. Doba vaření musí být dostatečně dlouhá, aby bylo možné provést nástřik páry.

Celková doba vaření nesmí být kratší než 10 minut.

Pro nástřik páry zvolte **symbol +**.
Nastavení potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.

Otočte KNOFLÍKEM a zvolte příslušný symbol.
- Vícefázové vaření (Viz kapitola VÍCEFÁZOVÉ VAŘENÍ.)
– Intenzita nástřiku páry na třech úrovníchpare

A) JEDNOTLIVÉ KROKY NÁSTŘIKU PÁRY

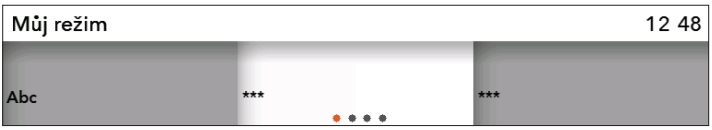
Nastavte jednotlivé kroky (viz kapitola NEKOLIKAFÁZOVÉ VAŘENÍ). Zvolte **symbol +** pro nástřik páry. Systém automaticky vypočte jednotlivé nástřiky páry podle celkové doby vaření. Pro spuštění provozu trouby se dotkněte tlačítka START/STOP.

B) PŘÍMÝ NÁSTŘIK PÁRY

Přímý nástřik páry se používá v rámci procesu vaření. Zvolte symbol . Objeví se upozornění: **„Přejete si nastříknout páru?“** Symbol bude blikat, dokud nebude proces ukončen. Přímý nástřik páry bude opakován ve třech krocích; symbol páry zmizí.

C) ULOŽENÍ VLASTNÍHO PROGRAMU (MŮJ REŽIM)

Po dokončení procesu vaření se zobrazí "Konec". Zvolte symbol ♡+ pro uložení nastavení do paměti trouby.

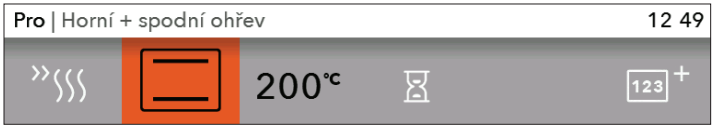


Otočte KNOFLÍKEM a zvolte **Můj režim** v hlavním menu.

V paměti můžete uložit až 12 receptů.

Otáčením KNOFLÍKU potvrďte příslušné písmena pro zadání názvu. V případě potřeby vymažte znak se šipkou; název uložte zaškrtnutím.

Své oblíbené recepty můžete vyvolat výběrem **Můj režim** v hlavním menu. Výběr potvrďte pomocí KNOFLÍKU.



Předem nastavené hodnoty jsou zobrazeny a v případě potřeby je můžete změnit.

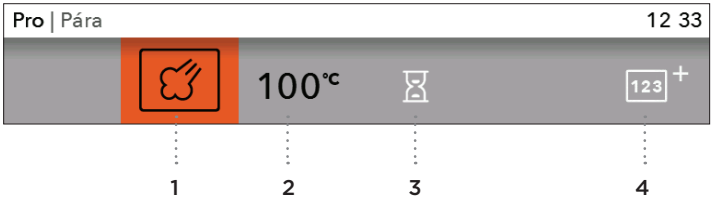
Po dokončení programu se v menu zobrazí **Konec**. Pokud jste při pečení provedli jakoukoli změnu, můžete ji uložit do původního receptu stlačením symbolu ♡+. Zvolte recept se stejným názvem. Na displeji se zobrazí **"Program byl přepsán".**

- Potvrďte výběr pro uložení receptu pod stejným nebo novým názvem.
- Můžete také zrušit výběr. Na displeji, který se zobrazí, můžete vybrat nové pole a uložit nový recept.

D) PARNÍ VAŘENÍ (Pára – rychlý přístup k parním programům)

Každé nastavení potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.

Otočte KNOFLÍKEM a zvolte režim **Páry**. Nastavení potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.



Zvolte své vlastní základní nastavení.

1 **Systém**
2 **Teplota v troubě**
3 **Doba vaření**
4 **Vícefázové vaření (viz kapitola VÍCEFÁZOVÉ VAŘENÍ)**

Pokud chcete zahřát troubu co nejrychleji na požadovanou teplotu, použijte funkci pro předehřívání.

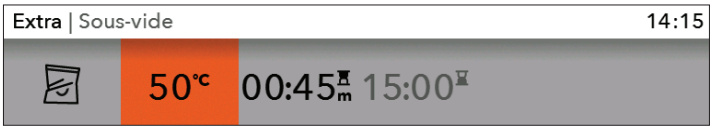
Naplňte vodní nádrž čerstvou vodou až po značku MAX. PARNÍ SADU používejte pro vaření zeleniny, ryb, masa a brambor - pokud nevaříte v omáčce. Parní sadu položte na 2. naváděcí mechanismus.

SOUS VIDE (PARNÍ VAŘENÍ)

Pokrm okořeňte a uzavřete jej v plastovém vaku, který je vhodný pro vakuové utěsnění a pro vaření metodou Sous vide. Uložte utěsněný vak s jídlem na perforovaný zásobník a tento zásobník pak umístěte na střední rošt v troubě.

Otočte KNOFLÍKEM a zvolte režim **Extra** v hlavním menu. Svou volbu potvrďte. Objeví se menu EXTRAS

Otočte KNOFLÍKEM a zvolte režim **Sous vide.**



Zvolte teplotu a dobu vaření.
Vařte pokrm delší dobu při nízké teplotě (viz tabulka pro vaření).

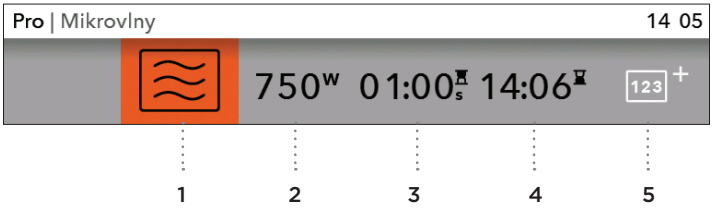
Po ukončení procesu vaření vytáhněte pokrm z vaku. Pro dosažení intenzivnější chuti můžete pokrm rychle ošlehnout horkým olejem.

Pokrm	Tloušťka (cm)	Ikona pro teplotu (°C)	Doba přípravy pokrmu (minute)
MASO			
Hovězí steak, medium	3	60	150–180
Hovězí steak, dobře propečený	3	70	140–170
Vepřový steak, medium	3	65	70–100
Vepřový steak, dobře propečený	3	70	70–100
Jehněčí steak, medium	2	60	90–120
Jehněčí steak, dobře propečený	2	70	70–100
Telecí steak, dobře propečený	3	60	90–120
Telecí steak, medium	3	70	70–100
Kuřecí prsa bez kostí	3	65	90–120
Kachní prsa bez kostí	3	65	120–150
Krůtí prsa bez kostí	5	65	180–210
Rybí filé	1	55	40–60
Rybí steak	2	55	40–60
Krevety	/	60	30–40
Chobotnice, chapadla	/	85	180–240
Mušličky	/	60	40–60
Mrkev, sekaná / krájená	1	85	90–120
Brambory, kostky	2	85	100–130
Chřest	/	85	50–70
Lilek / baklažán	1	85	50–70
Ovoce, porce	/	70	90–120

E) PEČENÍ S MIKROVLNAMI

Každé nastavení potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.

Otočte KNOFLÍKEM a zvolte **Mikrovlny.** Potvrďte volbu stisknutím KNOFLÍKU.



Zvolte nastavení otočením KNOFLÍKU a pro potvrzení ho stiskněte.

1 **Systém mikrovln**
2 **Provozní výkon / teplota (u kombinovaných systémů)**
3 **Doba vaření**
4 **Odložené spuštění**
5 **Krokový režim (viz část VAŘENÍ KROK ZA KROKEM)**

U systémů mikrovln není funkce časového spínače – odložené spuštění – k dispozici.

Stisknutím tlačítka START/STOP spusťte provoz trouby.
Vybrané nastavení a čas odpočítávání se zobrazí na displeji.

Pokud jste vybrali kombinovaný systém s mikrovlnnou troubou, bude symbol ° C blikat, dokud není dosaženo nastavené teploty.

ZAHÁJENÍ PROCESU PEČENÍ

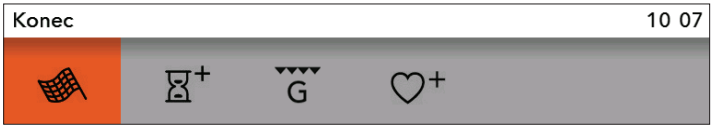
Před spuštěním procesu vaření bude tlačítko START/STOP blikat.

Spusťte proces vaření dotykem na tlačítko START/STOP.
Během vaření stiskněte a otočte KNOFLÍKEM a změňte aktuální nastavení.

Pokud během procesu vaření otevřete dveře, tento proces se zastaví. Po uzavření dveří bude proces obnoven. Toto musí být vykonáno během 3 minut; v opačném případě bude provoz přerušen a na displeji se objeví zpráva „Finish“ (konec).

KONEC PŘÍPRAVY POKRMU A VYPNUTÍ TROUBY

Chcete-li přerušit proces přípravy pokrmu, stiskněte a na chvíli podržte tlačítko START/STOP.



Otočte KNOFLÍKEM; objeví se nabídka **Konec** společně s příslušnými symboly.

Konec

Zvolte příslušnou ikonu a ukončete proces pečení. Na displeji se zobrazí hlavní menu.

Přidat dobu trvání

Dobu trvání procesu pečení můžete prodloužit pomocí příslušné ikony. Můžete určit nový čas ukončení procesu pečení (viz kapitola FUNKCE ČASOVAČE - DOBA TRVÁNÍ).

Gratinování

Zvolte tento symbol, pro zapékání horní vrstvy připravovaného jídla po ukončení pečení.

Přidat k oblíbeným

Zvolená nastavení můžete uložit do paměti trouby a použít je při příštím provozu.

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

VOLBA DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ

Otočte KNOFLÍKEM a zvolte **Extra** v hlavním menu. Svou volbu potvrďte. Zobrazí se menu (nabídka) pro doplňkové funkce.

U některých systémů nejsou některé funkce k dispozici; v těchto případech se ozve akustický signál.

Parní čištění (parní-čištění)

Tento program zjednodušuje odstraňování skvrn ve vnitřním prostoru trouby.
(Viz kapitola ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.)

Rozmrazování

V tomto režimu vzduch cirkuluje v prostoru a ohřívače nejsou v provozu.
V provozu je pouze ventilátor.
Tato funkce se používá pro pomalé rozmrazování zmražených potravin (dorty, pečivo, chléb a housky, hluboce zmražené ovoce).
Pomocí volby příslušného symbolu nastavte druh pokrmu, hmotnost a čas pro start a konec procesu rozmrazování.
V polovině doby rozmrazování by měly být jednotlivé kusy pokrmu převráceny, zamíchány a odděleny od sebe, pokud jsou k sobě přimraženy.

Ohřívání

Ohřívání může být použito pro uchovávání již připraveného pokrmu v teplém stavu. Zvolte symbol a nastavte teplotu a dobu zahájení a ukončení procesu ohřívání.

Ohřívač talířů

Pomocí této funkce můžete předem ohřívat nádobí (talíře, hrníčky) před servírováním; díky tomu bude pokrm déle udržován v teplém stavu. Po zvolení tohoto symbolu můžete nastavit teplotu a čas pro start a konec procesu ohřívání.

Regenerace

Tento režim vaření můžete použít pro ohřátí již uvařeného pokrmu. Pokrm je zahříván pomocí páry, takže neztrácí svou kvalitu. Pokud

je pokrm uvařen jako čerstvý, uchová se příslušná chuť a textura. Současně může být regenerováno několik pokrmů.

- Pomocí této funkce můžete zvolit čas zahájení a ukončení regeneračního procesu.

Rychlé ohřívání

Pokud chcete zahřát troubu co nejrychleji na požadovanou teplotu, použijte tuto funkci. Funkce není vhodná pro vaření potravin. Jakmile se trouba ohřeje na nastavenou teplotu, bude proces ohřívání ukončen a trouba bude připravena pro provoz ve zvoleném programu.

Shabbat

V tomto režimu nastavte teplotu v rozmezí 85 až 180 °C; nastavte dobu pro aktivity v rámci Sabatu (až 74 hodin). Pro odpočítávání stiskněte tlačítko START. V troubě se rozsvítí světlo. Veškeré zvuky a provoz budou deaktivovány, s výjimkou tlačítka ON/OFF. Po dokončení procesu mohou být příslušná nastavení uložena.

V případě výpadku elektrické energie se režim Shabbat zruší a trouba se vrátí zpět do výchozí polohy.

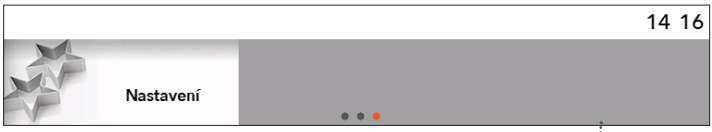
Upozornění: Výrobce není zodpovědný za nesprávné používání režimu Shabbat.

Sous vide

Tato funkce se používá pro pomalé vaření ve vakuu, pomocí páry. Při nízké teplotě pomalu vařte pokrm, který je vakuově zabalený. Pokrm bude mít plnější chuť a bude uchováno více vitamínů a minerálů.

Otočte KNOFLÍKEM a zobrazte nabídku **Konec** s příslušnými symboly.

VOLBA VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ



Otočte KNOFLÍKEM a zvolte **Nastavení** v hlavním menu. Svou volbu potvrďte.

Otáčením KNOFLÍKU se můžete pohybovat v menu (nabídce). Každou volbu potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.

Obecný

Jazyk – zvolte jazyk, v němž se má zobrazovat text.
Datum - nastavte datum při prvním připojení spotřebiče do napájecí sítě nebo také v případě, že spotřebič byl po delší dobu odstaven z provozu (déle než jeden týden). Nastavte den, měsíc a rok.
Čas - časová doba v příslušném dnu musí být nastavena při prvním připojení spotřebiče do napájecí sítě nebo také v případě, že spotřebič byl po delší dobu odstaven z provozu (déle než jeden týden). Nastavte HODINY - čas. V poli Čas můžete zvolit digitální nebo analogové hodiny.
Zvuk - hlasitost zvukového signálu může být nastavena pouze tehdy, když není aktivována žádná časová funkce (zobrazuje se pouze čas v konkrétním dnu).
Hlasitost - můžete zvolit tři různé úrovně hlasitosti.
Zvuk tlačítek - tento zvuk můžete aktivovat nebo deaktivovat.
Zvuk funkce Start/Stop - tento zvuk můžete aktivovat nebo deaktivovat.

Displej

V tomto menu můžete nastavit:
Světlost – můžete nastavit tři různé úrovně.
Noční režim – nastavte časový rámec, v němž se má displej ztmavovat.
Zařízení do pohotovostního režimu – displej se automaticky vypne po 1 hodině.

Nastavení pro přípravu pokrmu

Vlastní nastavení mikrovlnné trouby
Intenzita přednastaveného programu
Pára
- **Tvrdost vody**
- **Postup odrezování**

Systém

Informace o zařízení
Výrobní nastavení
Osvětlení trouby během činnosti - pokud otevřete dveře během procesu pečení, osvětlení se vypne.

Osvětlení trouby – osvětlení trouby se aktivuje automaticky, když otevřete dveře nebo zapnete troubu. Po ukončení procesu pečení zůstává světlo rozsvíceno ještě 1 minutu. Světlo můžete zapínat nebo vypínat stisknutím příslušného tlačítka.

DĚTSKÝ ZÁMEK

Aktivace se provádí dotykem na tlačítko DĚTSKÉHO ZÁMKU. Zobrazí se zpráva **„Dětský zámek zapnutý“.** Pro deaktivaci dětského zámku se tlačítka dotkněte znovu.

Pokud je dětský zámek aktivován bez funkce časovače (jsou zobrazeny pouze hodiny), nebude trouba fungovat. Pokud je zámek aktivován až po nastavení funkce časovače, bude trouba fungovat normálně; nicméně, nebude možné měnit nastavení. Když je aktivován dětský zámek, nemohou být měněny systémy nebo přídavné funkce. Jedinou možnou změnou je ukončení procesu vaření. Dětský zámek zůstává aktivní i po vypnutí trouby. Pro zvolení nového systému je třeba nejprve deaktivovat dětský zámek.

NASTAVENÍ FUNKCE MINUTE MINDER

Funkce Minute Minder může být používána zvlášť, nezávisle na provozu trouby. Aktivace se provádí stlačením tlačítka. Maximální doba nastavení je 24 hodin. Po vypršení nastavené doby zazní zvukový signál; tento zvukový signál můžete vypnout stisknutím jakéhokoli tlačítka; případně se tento zvukový signál vypne automaticky po uplynutí jedné minuty.

V případě energetického výpadku nebo po vypnutí spotřebiče budou všechna přídavná nastavení uložena.

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.

Troubu předehřívejte 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 předehřátá.

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

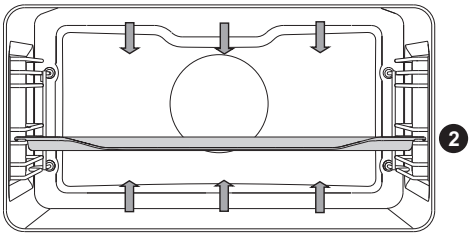
Při přípravě větších kusů masa nebo pečiva se uvnitř trouby může vytvářet velké množství páry, která pak kondenzuje na dvířkách trouby. Jedná se o běžný jev, který nemá vliv na provoz spotřebiče. Po skončení procesu vaření otřete dvířka a sklo dvířek do sucha.

Troubu vypněte přibližně 10 minut **před ukončením pečení**, abyste využitím nahromaděného tepla ušetřili energii.

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

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

HORNÍ + SPODNÍ OHŘEV



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

Zapékání masa

Používejte smaltované pánve, pánve z temperovaného skla, keramické pánve nebo pánve vyrobené z litiny.
Zásobníky z nerezové oceli nejsou vhodné, protože velmi silně odrážejí horko.
Během zapékání udržujte dostatečnou vlhkost, aby nedošlo ke spálení masa.
Během zapékání maso otáčejte.
Pokud maso zakryjete, zůstane šťavnatější.

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
MASO				
Vepřová pečeně	1500	1	180-200	90-120
Vepřové plecko	1500	1	180-200	110-140
Vepřová roláda	1500	2	180-200	90-110
Hovězí pečeně	1500	1	170-190	120-150
Telecí roláda	1500	2	180-200	80-100
Jehněčí svíčková	1500	1	180-200	60-80
Králičí ledvina	1000	2	180-200	50-70
Srnčí noha	1500	1	180-200	90-120
Masová roláda	/	2	180-200	15-30
RYBA				
Dušená ryba	1000 g/kus	2	190-210	40-50

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.

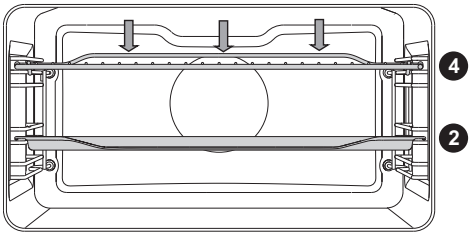
Vždy položte pekáč na rošt. Pokud použijete přiložený pečicí plech, vyjměte rošt. Doba pečení bude kratší, jestliže předehřejete troubu.

Druh jídla	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
PEČIVO			
Bílý chléb, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Pohankový chléb, 1 kg *	2	180-190	50-60
Celozrnný chléb, 1 kg *	2	180-190	50-60
Žitný chléb, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pšeničný chléb, 1 kg *	2	180-190	50-60
Sladké suflé	2	170-190	40-50
Housky *	2	190-210	20-30
Ořechový dort	1	170-180	50-60
Piškotová buchta *	1	160-170	30-40
Makrónky (sněhové pečivo)	2	130-150	15-25
Zeleninové závitky	2	190-200	25-35
Ovocné závitky	2	190-200	25-35
Drobné pečivo z listového těsta	2	200-210	20-30
Pirohy se zelím *	2	190-200	25-35
Biskupský chlebíček	1	130-150	80-100
Sněhové pusinky	2	80-90	110-130
Buchta	2	170-180	30-40

Tip	Návod
Je koláč hotový?	• 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?	• Zkontrolujte recept. • Příště použijte méně tekutiny. • Při použití malých mixérů a hnětačů apod. sledujte dobu míchání.
Je koláč zespodu příliš světlý?	• 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?	• Zvyšte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Neumísťujte hluboký pekáč na první vodicí lištu.

MALÝ GRIL, VELKÝ GRIL



Při grilování jídla s velkým grilem bude v provozu horní topný článek a topný článek grilu upevněný na stropu uvnitř trouby.

Při grilování s normálním (ne velkým) grilem bude v provozu pouze topný článek grilu a část souboru velkého grilu.

Maximálna teplota pri použití ražňa je 230 °C.

Předehřejte infračervený (grilovací) ohřívač na dobu pěti minut.
Nezapomínejte celý proces pravidelně kontrolovat.
Při vysokých teplotách se může maso snadno a rychle spálit!
Zapékání s grilovacím ohřívačem je vhodné pro přípravu křupavých a nízkotučných pokrmů, například klobás, masových a rybích řezů (steaky, řízky, lososové steaky atd.), nebo opečeného pečiva.

Při grilování přímo na mřížce polévejte maso olejem, aby se nepřilepilo na mřížku; maso vložte na 4. naváděcí mechanismus. Odkapávací tác vložte na 1. nebo 2. naváděcí mechanismus.

Pokud grilujete na tácu udržujte dostatečnou vlhkost, aby nedošlo ke spálení masa. Během grilování maso otáčejte.

Po každém grilování očistěte troubu a příslušenství.

Tabulka pro grilování – malý gril

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
MASO				
Beefsteak, mírně opečený	180 g/kus	3	230	20-25
Řizek z vepřové krkovičky	150 g/kus	3	230	25-30
Žebírka	280 g/kus	3	230	30-35
Grilované klobásy	70 g/kus	3	230	20-25
OPÉKANÝ CHLÉB				
Toast	/	3	230	5-10
Obložený chlebíček	/	3	230	5-10

Tabulka pro grilování – velký gril

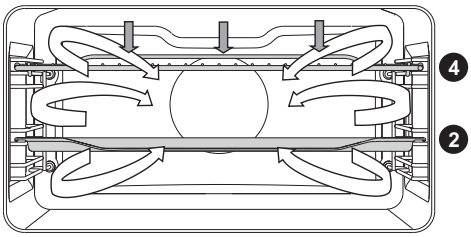
Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
MASO				
Beefsteak, nepropečený	180 g/kus	3	230	10-15
Beefsteak, propečený	180 g/kus	3	230	15-20
řizek z vepřové krkovičky	150 g/kus	3	230	15-20
Žebírka	280 g/kus	3	230	20-25
Telecí řízek	140 g/kus	3	230	15-20
Grilované klobásy	70 g/kus	3	230	10-20
Játrový sýr (Leberkäse)	150 g/kus	3	230	15-20
RYBA				
Steaky z lososa	1000 g/kus	3	230	15-20
OPÉKANÝ CHLÉB				
6 krajíců chleba	/	3	230	1-4
Obložený chlebíček	/	3	230	2-5

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 nechávejte dvířka trouby zavřená.

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

VELKÝ GRIL + VENTILÁTOR

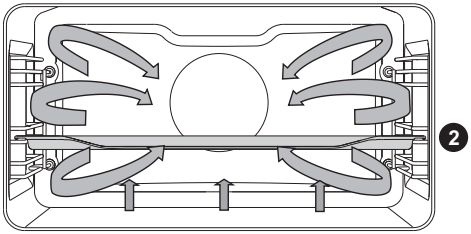


V tomto provozním režimu pracují současně topný článek grilu a ventilátor. Vhodné pro grilování masa, ryb a zeleniny.

(Viz popisy a tipy pro GRIL.)

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
MASO				
Kachna	2000	1	180-200	90-110
Vepřová pečeně	1500	1	170-190	90-120
Vepřová plec	1500	1	160-180	100-130
Kuřecí půlka	700	1	190-210	50-60
Kuře, 1,5 kg	1500	1	200-220	60-80
Sekaná	1500	1	160-180	70-90
RYBA				
Pstruh	200 g/kus	2	200-220	20-30

HORKÝ VZDUCH + DOLNÍ OHŘEV

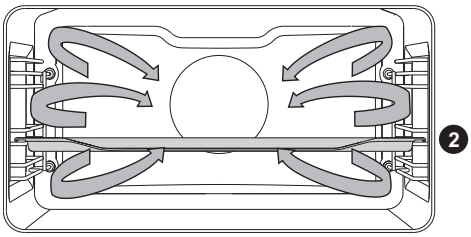


V tomto provozním režimu pracují současně topný článek grilu a ventilátor. Vhodné pro grilování masa, ryb a zeleniny.

(Viz popisy a tipy pro GRIL.)

Druh jídla	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Cheesecake, křehké těsto	2	160-170	60-70
Pizza *	2	220-230	10-15
Quiche Lorraine (lotrinská quiche), křehké těsto	1	200-210	50-60
Jablečný závin, tažené těsto	2	180-190	50-60

HORKÝ VZDUCH



Delujeta okroglo grelo in ventilator.
Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka okoli mesa ali peciva.

Zapékání masa:
Používejte smaltované pánve, pánve z temperovaného skla, keramické pánve nebo pánve vyrobené z litiny.
Zásobníky z nerezové oceli nejsou vhodné, protože velmi silně odrážejí horko.
Během zapékání udržujte dostatečnou vlhkost, aby nedošlo ke spálení masa. Během zapékání maso otáčejte. Pokud maso zakryjete, zůstane šťavnatější.

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
MASO				
Vepřová pečeně s kůží	1500	1	170-190	90-120
Kuře, celé	1500	2	180-200	70-90
Kachna	2000	1	170-190	120-150
Kuřecí prsa	1000	2	190-210	50-60
Nadívané kuře	1500	1	190-210	110-130

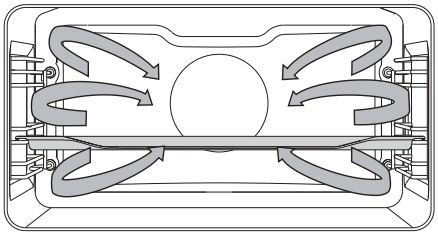
Pečení pečiva

Doporučuje se předehřát troubu.
Malé kusy pečiva se mohou péct na nízkých tácech v několika rovinách (2. a 3.).
Vezměte prosím na vědomí, že u různých pečicích táců mohou být různé doby pečení.
Možná bude zapotřebí vytáhnout vrchní tác dříve než ten spodní.
Pečicí pánve vždy pokládejte na mřížku; pokud používáte dodávaný pečicí tác, mřížku vytáhněte.
Malé kousky pečiva musejí mít stejnou tloušťku, aby bylo dosaženo stejnoměrného opečení.

Druh jídla	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
PEČIVO			
Piškotová buchta	1	160-170	30-40
Koláč s drobenkou	2	170-180	25-35
Švestkový koláč	1	160-170	30-40
Piškotová roláda *	2	170-180	15-25
Biskupský chlebíček, křehké těsto	1	170-180	50-70
Challah, bílý židovský chléb (kváskový)	2	170-180	35-50
Jablečný závin	2	180-190	50-60
Pizza *	2	210-220	15-20
Sušenky, křehké těsto *	2	160-170	15-25
Sušenky, lisované *	2	150-160	20-30
Koláčky *	2	150-160	20-30
Drobné sušenky z kynutého těsta	2	180-190	20-35
Drobné sušenky z taženého těsta	2	180-190	20-30
Pečivo plněné krémem	2	190-200	25-45
MRAŽENÉ VÝROBKY			
Jablečno-tvarohový závin	2	180-190	55-70
Pizza	2	190-200	20-35
Brambory smažené v troubě	2	210-220	25-40
Krokety smažené v troubě	2	210-220	20-35

Neumísťujte hluboký pekáč na první vodicí lištu.

ECO HORKÝ VZDUCH

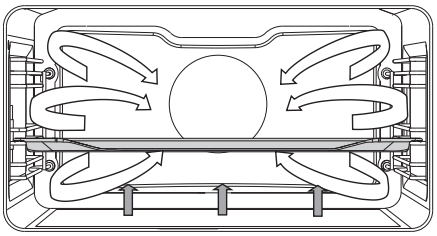


Kulatý ohřívač a ventilátor budou v provozu.
Ventilátor, který je nainstalovaný na zadní stěně vnitřního prostoru trouby, zajišťuje konstantní cirkulaci vzduchu okolo masa, zeleniny nebo pečiva.

Druh jídla	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
MASO			
Vepřová pečeně 1 kg	1	200-210	110-130
Vepřová pečeně 2 kg	1	200-210	130-150
Hovězí pečeně 1 kg	1	210-220	100-120
RYBA			
Celá ryba, 200 g/kus	2	200-210	40-50
Rybí filety, 100 g/kus	2	210-220	25-35
PEČIVO			
Lisované sušenky	2	180-190	20-30
Malé koláčky	2	190-200	30-35
Piškotová roláda	2	200-210	15-25
Biskupský chlebíček, křehké těsto	1	190-200	55-65
ZAPÉKANÉ POKRMY			
Gratinované brambory	2	190-200	40-50
Lasagne, zapékané těstoviny	2	200-210	45-55
MRAŽENÉ VÝROBKY			
Hranolky, 1 kg	2	230-240	35-45
Kuřecí medajlónky, 0.7 kg	2	220-230	30-40
Rybí prsty, 0.6 kg	2	220-230	30-40

Neumísťujte hluboký pekáč na první vodicí lištu.

SPODNÍ OHŘEV + VENTILÁTOR



Tento režim se používá pro pečení kynutého těsta, které zvětší pouze mírně svůj objem, a pro zavařování ovoce a zeleniny. Použijte druhou úroveň od spodu a raději mělký pečicí podnos, aby mohl horký vzduch cirkulovat přes horní stranu pokrmu.

ZAVAŘOVÁNÍ

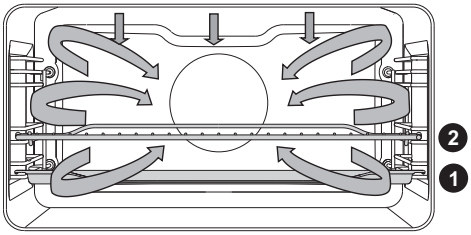
Připravte si sklenice a potraviny k zavařování. Použijte sklenice s pryžovým těsněním a se skleněnými víky. Nepoužívejte sklenice s víčky se závitem nebo s kovovými víčky. Zkontrolujte, zda mají všechny sklenice stejnou velikost, jsou naplněny stejným obsahem a jsou řádně utěsněny.

Nalijte 1 litr horké vody do hlubokého pekáče (teplota vody by měla být cca 70 °C) a vložte 6 litrových sklenic do pekáče. Vložte pekáč do trouby na druhou úroveň.

V průběhu zavařování sledujte sklenice a vařte je, dokud se kapalina ve sklenicích nezačne vařit – tj. dokud se v první sklenici nezačnou vytvářet bublinky.

Druh jídla	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas vaření (min)	Teplota, když začíná docházet k varu	Čas ponechání v troubě (min)
OVOCE					
Jahody (6×1 l)	2	180	40-60	vypnout	20-30
Peckovité ovoce (6×1 l)	2	180	40-60	vypnout	20-30
Ovocná kaše (6×1 l)	2	180	40-60	vypnout	20-30
ZELENINA					
Okurky v nálevu (6×1 l)	2	180	40-60	vypnout	20-30
Fazole/mrkev (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

ZAPÉKÁNÍ

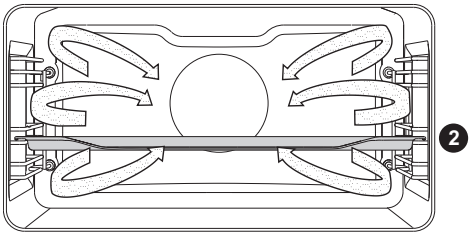


V režimu automatického pečení se zapne horní topné těleso v kombinaci s grilem a kruhovým topným tělesem. Tento režim je vhodný pro pečení všech druhů masa.

Při zapékání přímo na mřížce polévejte maso olejem, aby se nepřilepilo na mřížku; maso vložte na 3. naváděcí mechanismus. Odkapávací tác vložte na 2. naváděcí mechanismus. Pokud zapékáte maso na tácu, vložte tento tác na 2. naváděcí mechanismus.
Nastavte systém a teplotu pro vaření, stejně jako konečnou teplotu pro pokrm.

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Hovězí panenka	1000	2	170-190	60-80
Kuře, celé	1500	2	180-200	65-85
Krůta	4000	2	170-190	150-180
Vepřová pečeně	1500	2	170-190	100-120
Sekaná	1000	2	170-190	50-65
Telecí	1000	2	170-190	70-90
Jehněčí	1000	2	180-200	50-70
Zvěřina	1000	2	180-200	60-90
Ryba, celá	1000	2	170-190	40-50
Kuřecí stehna	1000	2	190-210	45-55

HORKÝ VZDUCH S PÁROU



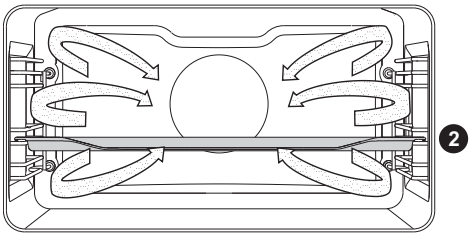
3 2 1

Voda z generátoru páry vstupuje do vnitřku trouby v podobě páry. Kromě toho kruhový topný článek s ventilátorem zajišťují neustálou cirkulaci horkého vzduchu a páry.

Naplňte nádržku na vodu čerstvou vodou.

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Intenzita páry	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Hovězí/stehno	1000	1	1	170-190	80-110
Hovězí/panenka	1000	1	2	180-200	50-70
Telecí/stehno	1000	1	1	180-200	80-110
Jehněčí	1000	1	1	180-200	60-90
Drůbež celá	1500	1	1	180-200	65-85
Drůbež/prsa	1000	2	3	180-200	50-60
Vepřové/řízek	1000	1	2	180-200	50-70
Ryba	200 g/kus	2	2	190-210	25-35
Brambory	1000	2	1	190-210	45-60
Brambory s brokolicí	1000	2	2	180-200	35-50

PÁRA



Voda z generátoru páry vstupuje do vnitřku trouby v podobě páry.

Naplňte nádržku na vodu čerstvou vodou.

Maso

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Kyselé zelí a klobása	700	2	100	30-40
Hovězí steak	1000	2	100	40-50
Kuřecí prsa	1000	2	100	20-30
Garnáty	1000	2	100	20-30
Rybí filé	500	2	80	15-20
Rybí steak	500	2	80	20-25
Celá ryba	400	2	100	20-30
Slávky	1000	2	100	15-20
Frankfurtská klobása	1000	2	85	10-15

Zelenina

Druh jídla	Hmotnost (g)	Poměr jídlo:tekutina	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Fazolové lusky	500	/	2	100	55-65
Fazole – zrna	500	1:2	2	100	90-100
Hrách	500	/	2	100	20-25
Květák - celý	500	/	2	100	25-35
Květák - nakrájený	500	/	2	100	15-25
Brokolice - celá	500	/	2	100	20-30
Brokolice - nakrájená	500	/	2	100	15-25
Mrkev - celá	500	/	2	100	25-35
Mrkev - nakrájená	500	/	2	100	20-30
Kukuřice	500	/	2	100	25-35
Cizrna	500	1:2	2	100	85-95
Fenykl	500	/	2	100	15-25
Kedlubna	500	/	2	100	25-35
Červená řepa - celá	500	/	2	100	65-75
Kapie	500	/	2	100	15-20
Čekanka	500	/	2	100	15-20
Růžičková kapusta	500	/	2	100	20-30
Chřest	500	/	2	100	15-25
Špenát	500	/	2	100	10-15
Mangold	500	/	2	100	15-20
Mix zeleniny	1000	/	2	100	25-35
Zelí	500	/	2	100	35-45
Čínské zelí	500	/	2	100	30-40
Baklažán / Lilek	500	/	2	100	10-20
Cuketa	500	/	2	100	10-20
Celé brambory	500	/	2	100	30-40
Nakrájené brambory	500	/	2	100	25-35

Těstoviny/rýže/obiloviny

Druh jídla	Hmotnost (g)	Poměr jídlo:tekutina	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Bílá rýže	200	1:2	2	100	25-35
Přírodní rýže	200	1:2	2	100	55-65
Rizoto	Recept	1:2	2	100	30-40
Těstoviny	200	1:2	2	100	15-25
Celozrnné těstoviny	200	1:2	2	100	15-25
Proso	250	1:1	2	100	25-35
Noky	500	/	2	100	15-25
Knedlíky	500	/	2	100	15-25
Tortellini	500	/	2	100	20-30
Kuskus	500	1:1	2	100	15-20
Ravioli	500	/	2	100	15-20

Dezerty

Druh jídla	Hmotnost (g)	Poměr jídlo:tekutina	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Rozpuštěná čokoláda *	200	/	2	50	20-30
Rozpustná želatína *	1 balení	/	2	50	15-20
Mléčná rýže	Recept	1:4	2	100	30-40
Kynuté těsto	Recept	/	2	40	25-35
Karamelový krém	Recept	/	2	100	40-50

* Přikryjte nádobu fólií.

Pokrmy z vajec

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Vejce naměkko	200	2	100	10-15
Vejce natvrdo	200	2	100	15-20
Ztracená vejce (bez skořápky)	200	2	100	13-17
Míchaná vajíčka	200	2	100	10-15
Omeleta se slaninou	Recept	2	100	15-20

Ovoce

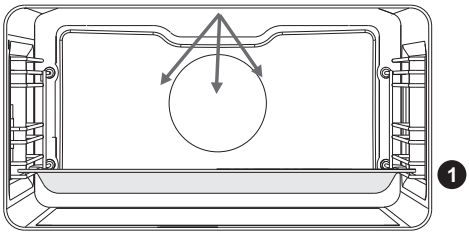
Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Plátky jablka	500	2	100	5-15
Plátky meruňky	500	2	100	5-15
Třešně	500	2	100	10-15
Angrešt	500	2	100	5-15
Hruška - kus	500	2	100	5-15
Švestky	500	2	100	5-15
Rebarbora	500	2	100	5-15
Nektarinky	500	2	100	5-10

Rozmrazování

Druh jídla	Hmotnost (g)	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas rozmrazování (min)
Mražené maso	500	2	50	40-50
Mražená drůbež	1500	2	50	50-60
Mražené ryby, 200 g/kus	1000	2	50	35-45
Mražené ovoce	500	2	50	10-20
Hotová jídla zamražená	1000	2	60	45-60

Chcete-li vnitřní prostor trouby vysušit, nastavte režim horký vzduch a spodní ohřev na 170 °C po dobu 15 minut. Po dokončení programu nechte dveře trouby otevřené po dobu nejméně dvou minut, aby se pára a vnitřek trouby vysušily.

MIKROVLNY



Mikrovlny se používají pro vaření a rozmrazování.

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

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

Rozmrazování

Druh jídla	Hmotnost (g)	Výkon (W)	Čas rozmrazování (min)
MASO			
Mleté maso **	500	90	35-45
Maso na kousky **	500	90	20-30
Steaky **	500	90	20-30
Celé kusy masa **	1000	90	70-80
Porce drůbeže **	500	90	25-35
Celá ryba **	200	90	15-20
PEČIVO			
Chléb **	1000	90	20-25
Housky **	500	90	10-15
Ořechový koláč **	500	90	15-25
Ovocný koláč **	500	90	15-25
OVOCE A ZELENINA			
Ovoce	500	90	15-25
Zelenina	500	90	20-30

** Jídlo v polovině procesu otočte.
Oddělte jednotlivé kousky. Po ukončení procesu rozmrazování ponechejte jídlo při pokojové teplotě 10 až 20 minut, abyste umožnili rovnoměrné rozložení tepla v jídle.

Ohřev

Druh jídla	Hmotnost (g)	Výkon (W)	Čas rozmrazování (min)
JÍDLO			
Řízky	300 g	600	3-5
Celá ryba	200 g	600	3-5
Mix zeleniny *	500 g	600	3-5
Přílohy *	500 g	600	3-5
Omáčky *	500 g	600	2-4
Polévky/šťávy *	5 dl	750	2-4
Pizza	500 g	600	2-4
Kuřecí medajlónky	500 g	600	2-4
Obložený chlebíček	/	600	2-4
Popcorn	90 g	1000	2-4
Rozpuštěná čokoláda	100 g	600	2-4
Změkčení másla	250 g	180	2-4
Dětská lahvička	2 dl	360	3-4
Dětské jídlo	4 dl	180	2-3
NÁPOJ			
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 procesu ohřívání jídlo několikrát promíchejte.

Varný

Při vaření masa a zeleniny doporučujeme použít skleněnou nádobu s pokličkou.

Umístěte skleněnou nádobu na skleněný plech na pečení, vložte na 1. pozici.

Druh jídla	Hmotnost (g)	Výkon (W)	Čas vaření (min)
MASO			
Kuřecí stehna **	1000	600	20-30
Kuřecí křídla **	1000	600	15-25
Kuře v omáčce *	500	1000	15-25
Kuře - celé **	1500	600	45-60
Vepřová pečeně **	1000	600	45-60
Vepřová kotleta **	500	750	25-35
Řízky **	500	1000	10-20
Sekaná	700	600	25-35
Masové kuličky *	1000	1000	10-20
Ryba **	200	600	15-20
DEZERTY			
Čokoládové soufflé	6	360	12-17
Sýrové soufflé	skleněná nádoba na pečení	750	15-20
Ovocné pyré	skleněná nádoba na pečení	750	12-17
Vaječný krém	skleněná nádoba na pečení	360	23-28

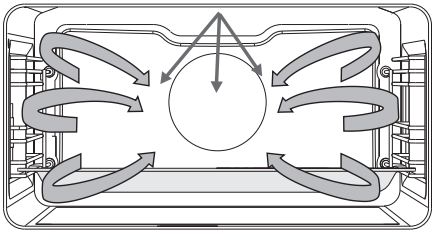
Druh jídla	Hmotnost (g)	Dodání vody	Výkon (W)	Čas vaření (min)
ZELENINA				
Brambory	500	1 polévková lžíce/100 g	1000	13-18
Baklažán / Lilek	500	1 polévková lžíce/100 g	600	13-18
Cuketa	500	1 polévková lžíce/100 g	360	10-15
Mrkev	500	1 polévková lžíce/100 g	1000	10-15
Cibule	200	1 polévková lžíce/100 g	1000	5-10
Fazolové lusky	500	1 polévková lžíce/100 g	750	10-15
Brokolice	1000	1 polévková lžíce/100 g	750	10-15
Kapie	500	1 polévková lžíce/100 g	1000	8-13
Květák	1000	1 polévková lžíce/100 g	750	18-23

Druh jídla	Hmotnost (g)	Dodání vody	Výkon (W)	Čas vaření (min)
Pór	200	1 polévková lžíce/100 g	1000	10-15
Růžičková kapusta	500	1 polévková lžíce/100 g	1000	10-15
Žampióny	500	1 polévková lžíce/100 g	1000	10-15
Chřest	500	1 polévková lžíce/100 g	750	5-10
Hrách	500	1 polévková lžíce/100 g	750	25-30
Zelí	500	1 polévková lžíce/100 g	750	15-20
PŘÍLOHY				
Rýže	200	Poměr jídlo a voda 1:2	750	15-20
Těstoviny	200	Poměr jídlo a voda 1:2	750	10-15
Celozrnné těstoviny	200	Poměr jídlo a voda 1:2	1000	10-15
Ovesná mouka	500	Poměr jídlo a voda 1:2	1000	5-10
Přírodní rýže	200	Poměr jídlo a voda 1:2	750	25-30
Rizoto	500	Poměr jídlo a voda 1:2	750	20-25
Kuskus	250	Poměr jídlo a voda 1:2	1000	3-8
Polenta	250	Poměr jídlo a voda 1:3	1000	5-10
Proso	250	Poměr jídlo a voda 1:3	1000	10-15

Druh jídla	Hmotnost (g)	Výkon (W)	Čas vaření (min)
MRAŽENÉ VÝROBKY			
Sekaná	700	600	35-45
Kuře - celé**	1500	600	55-65
Vepřová pečeně **	1000	600	50-60
Kuřecí medajlónky **	500	750	10-15
Mix zeleniny *	500	750	10-20
Ryba **	200	600	10-15

* Během procesu ohřívání jídlo několikrát promíchejte.
** Jídlo v polovině procesu otočte. "

HORKÝ VZDUCH A MIKROVLNY



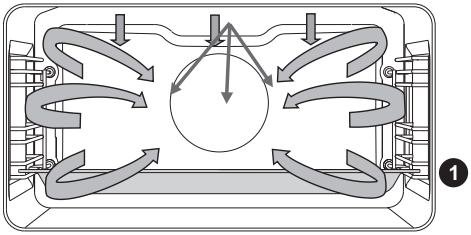
V tomto režimu vaření se pokrm připravuje s kombinací mikrovln a grilu.

Úrovně výkonu: 90, 180, 360, 600 W

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

Druh jídla	Hmotnost (g)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
Drůbež	1000	360	200-220	35-45
Drůbež	Půlka	360	190-200	25-35
Kuřecí stehna	1000	600	190-200	20-30
Kachna	1500	360	190-200	45-60
Drůbež - křidýlka	500	600	190-200	15-20

GRILOVÁNÍ S VENTILÁTOREM + MIKROVLNY



Tento systém používá kombinaci mikrovln a grilu s ventilátorem s cílem zkrátit dobu pečení.

Úrovně výkonu: 90, 180, 360, 600 W. Pečicí podnos vložte na první úroveň.

Druh jídla	Hmotnost (g)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
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
Hovězí pečeně	1500	600	180-190	60-80
Kuře, celé	1500	360	200-210	45-60
Kuře, půlka	1500	360	200-210	35-45
Kuřecí stehna	1000	360	200-210	35-45
PEČIVO				
Závin - sladký	/	600	180-200	15-20
ZELENINA				
Cannelloni	/	600	180-200	15-20
Ukrajinské zelné rolády	/	750	180-200	25-35
Gratinované brambory	800	600	180-200	25-35

Při použití mikrovlnných systémů nepoužívejte kovové nádobí ani náčiní.

Troubu nepředehřívejte.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním spotřebič odpojte ze sítě a nechte jej vychladnout.

Čištění a údržba spotřebiče nesmí být prováděny dětmi bez příslušného dozoru!

Hliníkové povrchy

Hlinkové povrchy čistěte pomocí neabrazívních tekutých detergentů, které jsou určeny pro tyto materiály.
Naneste detergent na mokrý hadřík, vyčistěte příslušný povrch a poté jej opláchněte vodou.
Čisticí prostředek nenanášejte přímo na povrch.
Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo abrazivní houby.
Poznámka: Povrch nesmí přijít do kontaktu s čisticími postřiky pro troubu; mohlo by dojít k viditelnému a trvalému poškození.

Přední panely z nerezové oceli

(v závislosti na modelu)
Vyčistěte povrch mírným čisticím prostředkem (mýdlová voda) a měkkou neabrazivní houbou.
Aby nedošlo k poškození povrchu, nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo rozpouštědla.

Lakované a plastové povrchy

(v závislosti na modelu)
Nikdy nepoužívejte abrazívní čisticí prostředky, alkoholové čisticí prostředky nebo čistý alkohol pro čištění knoflíků, dveřních madel, štítků a informační destičky.
Skvrny nečistot odstraňte ihned, pomocí měkkého hadříku a tekutých detergentů. Můžete používat také čisticí prostředky, které jsou vyrobeny pro tento typ povrchů; v tomto případě postupujte podle pokynů výrobce.

Hliníkové povrchy nesmějí nikdy přijít do kontaktu s čisticími postřiky pro troubu; mohlo by dojít k viditelnému a trvalému poškození.

Dvířka spotřebiče

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

KONVENČNÍ ČIŠTĚNÍ TROUBY

Ulpívající a odolné nečistoty v troubě můžete čistit pomocí standardního čisticího postupu (pomocí čisticích prostředků nebo postřiků pro troubu). Po takovém čištění důkladně opláchněte zbytky čisticích prostředků.

Troubu a příslušenství čistěte po každém použití, aby se nečistoty nezapékaly do povrchu. Nejjednodušší způsob odstraňování mastnoty je čištění pomocí mýdlové vody, když je trouba stále ještě teplá.

U ulpívajících nečistot používejte konvenční čisticí prostředky pro trouby. Troubu důkladně vypláchněte čistou vodou a odstraňte veškeré zbytky po čisticím prostředku. Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, abrazivní čisticí prostředky, odstraňovače skvrn a koroze atd.

Příslušenství (pečící listy a tácy, mřížky atd.) čistěte horkou vodou a detergentem.

Trouba, její dutina a pečicí tácy jsou potaženy speciálním smaltem, který zajišťuje hladký a odolný povrch. Tento povlak usnadňuje čištění v pokojové teplotě.

PROGRAM PARNÍHO ČIŠTĚNÍ (PARNÍ ČIŠTĚNÍ)

Před spuštěním čisticího programu odstraňte veškeré velké nečistoty a zbytky potravin z dutiny trouby.

Naplňte vodní nádrž vodou a nastavte program parního čištění.

V hlavním menu zvolte režim Extra a **Parní čištění.** Nastavení potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.

Stiskněte tlačítko START.

Po ukončení programu počkejte, dokud trouba nevychladne. Poté bezpečně otřete interiér.

Po ukončení programu skvrny na smaltovaných stěnách trouby změknou a jejich vyčištění bude snazší.
Otřete skvrny vlhkým hadříkem.

Pokud nebyl čisticí proces dostatečně účinný (v případě ulpívajících odolných nečistot), opakujte jej znovu.

Čisticí program spusťte tehdy, až bude trouba zcela vychlazená.

ČIŠTĚNÍ NÁDRŽKY NA VODU

Čištění závisí na stupni tvrdosti vody.

Tvrdost vody	Stupeň	Odhadované množství vody v litrech před odstraněním vodního kamene	Počet barevných proužků na indikátorovém papírku
Měkká	0-3dH	50	4 zelené proužky
Mírně tvrdá	3-7dH	40	1 červený proužek
Středně tvrdá	7-14dH	35	2 červené proužky
Tvrdá	14-21dH	30	3 červené proužky
Velmi tvrdá	>21dH	25	4 červené proužky

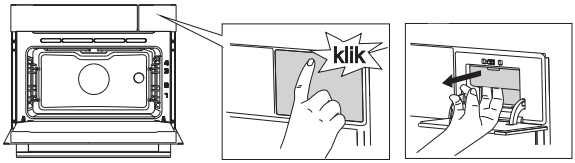
Doporučujeme používat prostředek na odstraňování vodního kamene, který zajišťuje kvalitní výsledky čištění parního systému.

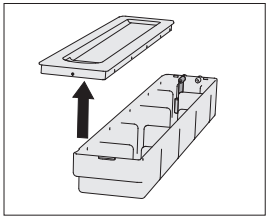
Na displeji se objeví následující hlášení: **„Spusťte postup odstraňování vodního kamene.“** Hlášení na displeji vás provedou postupem odstraňování vodního kamene.

1. Přidejte prostředek na odstraňování vodního kamene do nádržky na vodu.
2. Probíhá odstraňování vodního kamene.
3. Dokončení odstraňování vodního kamene. Vylijte kapalinu, opláchněte nádržku na vodu a nalijte čerstvou vodu pro vyplachování.
4. Dokončení vyplachování. Vyčistěte nádržku a otřete troubu.
Také vyčistěte filtrační pěnu (viz kapitola čištění filtrační pěny)

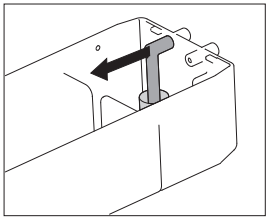
ČIŠTĚNÍ FILTRAČNÍ PĚNY

Kdykoli budete vyčistit nádržku na vodu nebo odvápňovat spotřebič, vyčistěte také filtrační pěnu.

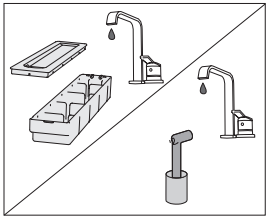




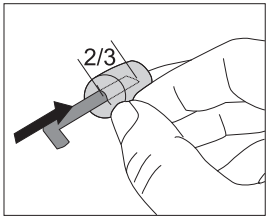
1 Otevřete kryt zásobníku na vodu.



2 Odstraňte vstupní trubku, nacházející se uvnitř.



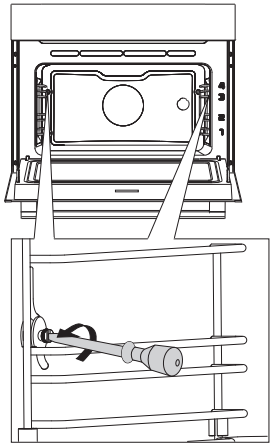
3 Vyčistěte vstupní trubku s filtrační pěnou pod tekoucí vodou. Opláchněte pěnu do čista, aby na ní nebyly žádné viditelné nečistoty. Zajistíte tím správné fungování spotřebiče a zachování čerstvé chutě a vůně potravin.



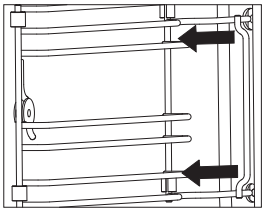
V případě, že je se filtrační pěna oddělila od vstupní trubky, nasuňte ji zpět na trubku do hloubky dvou třetin celkové délky pěny.

ODSTRANĚNÍ A VYČIŠTĚNÍ VODICÍCH LIŠT

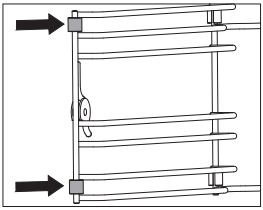
K čištění vodicích lišt používejte běžné čisticí prostředky.



1 Vymontujte šroub. Použijte šroubovák.



2 Vyjměte vodicí lišty z otvorů v zadní stěně trouby.

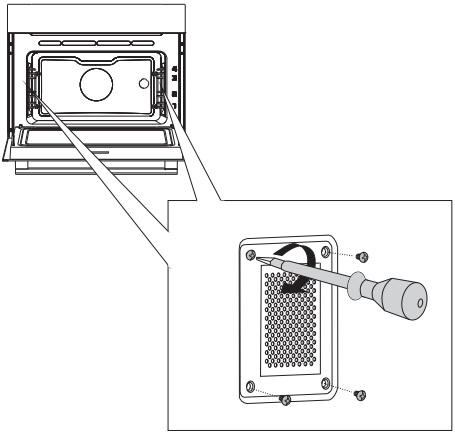


Dávejte pozor, aby se neztratily rozpěry namontované na drátěných vodicích lištách. Po vyčištění vraťte rozpěry na místo; jinak se mohou objevit jiskry.

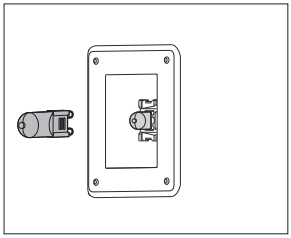
Po vyčištění vodicí lišty opět nasaďte a utáhněte šrouby pomocí šroubováku.
Při vracení drátěných vodicích lišt na místo dávejte pozor, abyste je namontovali na stejnou stranu, kde byla před demontáží.

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)

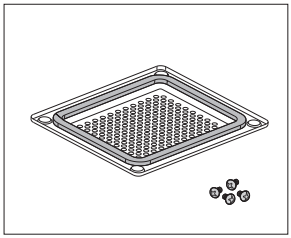


1 Odstraňte čtyři šrouby na krytu. Odstraňte kryt a sklo.



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: ERRXX... * XX značí číslo/ kód chyby.	Vyskytla se chyba v elektronickém modulu. Na několik minut odpojte spotřebič od síťového napájení. Poté jej znovu připojte a nastavte čas. Pokud se chyba znovu objeví, obraťte se na servisního technika.
Do parního systému se nečerpá voda.	Zkontrolujte hladinu vody v nádržce na vodu. V nádržce na vodu není dostatek vody. Zkontrolujte, zda nejsou ucpané trubky na zadní stěně nádržky na vodu a otvory.
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 jakékoliv 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.