



Abyste měli z vaření takové potěšení jako z jídla,

přečtěte si tento návod k použití. Budete tak moci využívat všech technických předností své kombinované standardní a mikrovlnné trouby.

Získáte důležité informace o bezpečnosti. Seznámíte se s jednotlivými částmi svého nového spotřebiče. A krok za krokem vám ukážeme, jak jej nastavovat. Je to docela jednoduché.

V tabulkách najdete pro běžné pokrmy hodnoty nastavení a výšky zasunutí. Vše bylo testováno v našem kuchyňském studiu.

A pokud by se snad někdy vyskytla nějaká závada, najdete zde informace, jak si můžete malé závady odstranit sami.

Podrobný rejstřík urychlí vyhledávání.

A nyní už jen dobrou chuť.

Návod k použití

HBC86K7.3

cs

9000 320 003

Obsah

Bezpečnostní pokyny	5
Před vestavbou	5
Upozornění týkající se vaší bezpečnosti	5
Upozornění týkající se mikrovlnného ohřevu	7
Příčiny škod	9
Váš nový spotřebič	11
Ovládací panel	11
Tlačítka	12
Otočný volič	12
Displej	13
Kontrola teploty	13
Varný prostor	14
Příslušenství	15
Před prvním použitím	17
Úvodní nastavení	17
První zahřátí varného prostoru	18
Vyčištění příslušenství před prvním použitím	18
Zapnutí a vypnutí pečicí trouby	19
Nastavení pečicí trouby	20
Druhy ohřevu	20
Nastavení druhu ohřevu a teploty	21
Doporučená nastavení	23
Nastavení rychloohřevu	24
Mikrovlnný ohřev	25
Upozornění k nádobí	25
Výkonymikrovlnného ohřevu	26
Nastavení mikrovlnného ohřevu	26

Obsah

MikroKombi	28
MikroKombi mírný	28
MikroKombi intenzivní	28
Nastavení MikroKombi	29
Kombinace	30
Nastavení kombinace	30
Režim s nastaveným pořadím	32
Nastavení režimu s nastaveným pořadím	32
Programová automatika	34
Volba programu	34
Individuální nastavení pro přizpůsobení výsledku vaření	36
Rozmrazování a vaření s programovou automatikou	36
Časové funkce	45
Nastavení budíku	46
Nastavení doby trvání	46
Posunutí času konce	48
Nastavení času	50
Paměť	51
Uložení nastavení do paměti	51
Vyvolání z paměti	51
Program sabat	52
Dětská pojistka	53
Změna základních nastavení	53
Změna základních nastavení	55
Automatické vypnutí	57
Údržba a čištění	57

Obsah

Čisticí prostředky	58
Čištění skleněného krytu	60
Čištění skleněných tabulí	61
Co dělat v případě závady?	64
Tabulka závad	64
Výměna žárovky v pečící troubě	66
Výměna těsnění dvířek	67
Zákaznický servis	68
Tipy, jak šetřit energii a životní prostředí	69
Jak ušetřit energii	69
Ekologická likvidace	69
Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	70
Rozmrazování, ohřívání a vaření pomocí mikrovlnného ohřevu	70
Tipy pro mikrovlnný ohřev	76
Koláče a pečivo	77
Tipy pro pečení	82
Pečení a grilování	83
Tipy pro pečení a grilování	91
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	92
Hotové pokrmy	93
Mírný ohřev	95
Nastavení mírného ohřevu	95
Tipy pro mírný ohřev	97
Zkušební pokrmy	97
Akrylamid v potravinách	100

⚠ Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si, prosím, pozorně tento návod k použití. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat.

Návod k použití a montážní návod pak pečlivě uschovejte. Pokud budete spotřebič předávat dál, přiložte oba návody.

Před vestavbou

Škody při transportu

Po vybalení spotřebič přezkoušejte. V případě poškození během přepravy nesmíte spotřebič zapojit.

Elektrické připojení

Elektrické zapojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně připojený, zaniká v případě škody nárok na záruku.

Montáž a zapojení

Řídte se speciálním montážním návodem.

Upozornění týkající se vaší bezpečnosti

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě potravin vhodných ke konzumaci.

Dospělí a děti nesmí spotřebič používat bez dozoru,

- pokud toho nejsou tělesně či duševně schopní nebo
- nemají potřebné znalosti a zkušenosti.

Nikdy nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem.

Nebezpečí popálení!

Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů topných a varných spotřebičů. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch trouby, ani topných prvků. Dvířka trouby otevírejte opatrně. Mohla by unikat horká pára. Udržujte malé děti mimo dosah spotřebičů.

Horký varný prostor

Nebezpečí požáru!

Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty.

Nikdy neotevírejte dvířka trouby, když uvnitř začne vznikat dým. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku, nebo vypněte jistič v pojistkové skřínce.

Nebezpečí zkratu!

Nikdy neskrípejte přívodní kabel horkými dvířky trouby. Může se poškodit kabelová izolace.

Nebezpečí popálení!

Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Alkoholové páry se mohou ve varném prostoru vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu a dvířka trouby otevírejte opatrně.

Nebezpečí popálení!

Horké příslušenství nikdy ze spotřebiče nevyndávejte bez chňapky.

Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Spotřebič nikdy nepoužívejte, když jsou poškozená dvířka nebo jejich těsnění. Jinak může docházet k úniku mikrovlnné energie. Spotřebič začněte znova používat až po opravě.

Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Při nedostatečném čištění může povrch spotřebiče časem zkorodovat. Může docházet k úniku mikrovlnné energie. Spotřebič pravidelně čistěte.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče. Spotřebič pracuje s vysokým napětím.

Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče. Chrání před únikem mikrovlnné energie.

Nebezpečí zkratu!

Nikdy nevystavujte spotřebič většímu žáru a vlhku.

Horké příslušenství

Poškozená dvířka trouby nebo těsnění dvířek

Zkorodovaný povrch

Otevřený kryt

Horké nebo vlhké prostředí

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Provádět opravy a vyměňovat poškozené přívodní kabely smí výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Je-li spotřebič vadný, vypněte jistič v pojistkové skříňce nebo vytáhněte síťovou zástrčku. Zavolejte servis.

Upozornění týkající se mikrovlnného ohřevu

Příprava potravin

Nebezpečí požáru!

Mikrovlnný ohřev používejte pouze k přípravě potravin vhodných ke konzumaci. Jiné použití může být nebezpečné a způsobit škody.
Například nahřáté pantofle nebo polštářky s obilím se mohou vznítit i po několika hodinách.

Nádobí

Nebezpečí úrazu!

Porcelánové a keramické nádobí může mít v držadlech a pokličkách drobné dírky. Za těmito dírkami mohou být skryty dutinky. Vnikne-li do těchto dutinek vlhkost, může dojít k prasknutí nádobí.

Nepoužívejte nikdy nádobí, které není pro mikrovlnný ohřev vhodné.

Nebezpečí popálení!

Nádoby se mohou horkými pokrmy ohřát. Nádobí a příslušenství vyndavejte z varného prostoru vždy chňapkou.

Výkon a doba mikrovlnného ohřevu

Nebezpečí požáru!

Nikdy nenastavujte příliš vysoký mikrovlnný výkon ani příliš dlouhou dobu mikrovlnného ohřevu. Může dojít ke vznícení potravin a poškození spotřebiče.
Řídte se údaji v tomto návodu k použití.

Obaly

Nebezpečí požáru!

Pokrmy nikdy neohřívejte v tepelně izolačních obalech.

Potraviny v plastových nebo papírových obalech, nebo v obalech z jiných hořlavých materiálů, nenechávejte při ohřívání nikdy bez dozoru.

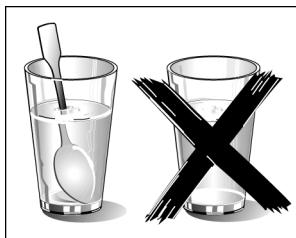
Nebezpečí popálení!

U vzduchotěsně uzavřených potravin může obal prasknout. Říďte se údaji na obalu.

Nápoje

Nebezpečí opaření!

Při ohřívání kapalin může docházet k utajenému varu. Při utajeném varu dosáhne tekutina teploty varu, aniž dochází k vystupování typických bublin. Již při sebemenším otřesu nádoby může horká tekutina začít náhle prudce bublat a vystříknout. Při ohřívání tekutiny vložte vždy do nádoby lžíci. Zabráňte tím utajenému varu.



Nebezpečí výbuchu!

Nikdy neohřívejte nápoje v pevně uzavřených nádobách.

Nikdy neohřívejte alkoholické nápoje na příliš vysokou teplotu.

Kojenecká výživa:

Nebezpečí popálení!

Nikdy neohřívejte kojeneckou výživu v uzavřených nádobách. Vždy odstraňte víčko nebo dudlík.

Po ohřátí dobře zamíchejte nebo protřepte. Tak dojde ke stejnomořnému rozdělení tepla.

Než dáte dítěti výživu, překontrolujte její teplotu.

Potraviny se slupkou nebo skořápkou

Nebezpečí popálení!

Nikdy nevařte vejce ve skořápce. Nikdy neohřívejte vejce vařená natvrdo. Mohla by výbušným způsobem prasknout. Totéž platí pro škeble, želvy, hlemýždě a korýše.

U volských ok nebo vajec do skla předem napíchněte žloutek.

U potravin s tvrdou slupkou, jako jsou např. jablka, rajská jablka, brambory nebo párkы, může slupka prasknout. Před ohříváním proto slupku napíchněte.

Vysychání potravin

Nebezpečí požáru!

Nikdy mikrovlnným ohřevem nesušte potraviny.

Potraviny s nízkým obsahem vody

Nebezpečí požáru!

Nikdy příliš dlouho nebo na příliš vysoký výkon nerozmrazujte ani neohřívejte potraviny s nízkým obsahem vody, jako např. chléb.

Stolní olej

Nebezpečí požáru!

Nikdy mikrovlnným ohřevem nerozpalujte stolní olej.

Příčiny škod

Plech na pečení, alobal nebo nádoba na dně trouby

Plech na pečení nebo nádobí nepokládejte na dno trouby. Dno trouby nevykládejte alobalem.

Hrozí hromadění tepla. Doby pečení a opékání pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.

Hliníkové misky

Ve spotřebiči nepoužívejte hliníkové misky.

Jiskřením by mohlo dojít k poškození spotřebiče.

Voda v horké troubě

Nikdy nelijte do horké trouby vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.

Vlhké potraviny

V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se smalt.

Ve spotřebiči neskladujte žádné pokrmy. Může to vést ke vzniku koroze.

Ovocná šťáva

Velmi šťavnaté koláče nekladěte na univerzální plech příliš vysoko. Ovocná šťáva, která by z univerzálního plechu kapala, by zanechala skvrny, které byste již nemohli odstranit.

Chladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče

Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. Do dvířek spotřebiče nic nepřiskřípávejte. I když dvířka jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.

Silně znečištěné těsnění

Je-li těsnění silně znečištěno, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění udržujte vždy v čistotě.

Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha

Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte ani nesedejte. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.

Přeprava spotřebiče

Spotřebič nepřenášeje ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Mikrovlnný ohřev naprázdno, bez potravin

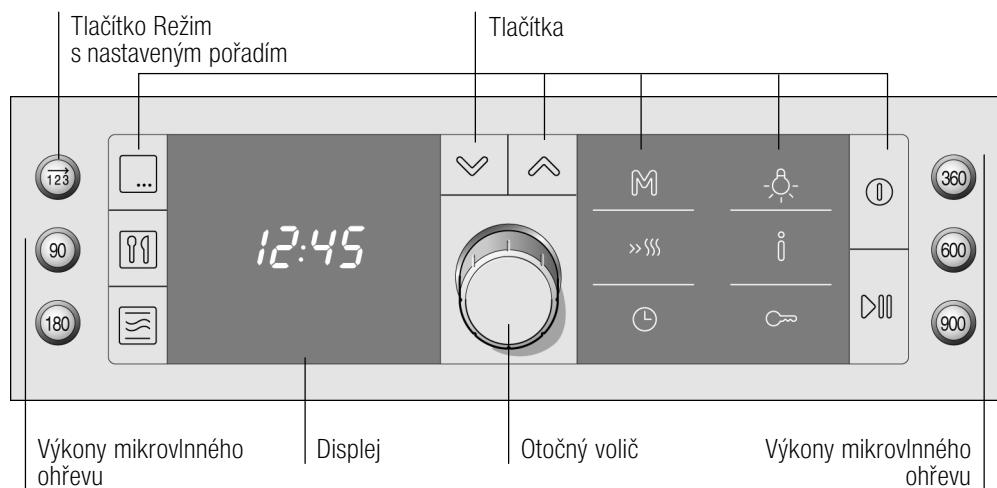
Mikrovlnný ohřev zapínejte jen tehdy, když jsou ve varném prostoru potraviny. Naprázdno, bez potravin, by mohlo dojít k přetížení spotřebiče. Výjimkou je krátký test nádobí (viz *Upozornění k nádobí*).

Váš nový spotřebič

Zde se seznámíte se svým novým spotřebičem. Popíšeme vám ovládací panel a jednotlivé ovládací prvky. Dozvíte se informace o varném prostoru a příslušenství.

Ovládací panel

Zde je přehledně vyobrazený ovládací panel. V závislosti na typu spotřebiče jsou možné jednotlivé odchylky.



Tlačítka

Pod jednotlivými tlačítky jsou senzory. Nemusíte je tisknout. Pouze se dotkněte příslušného symbolu.

Výjimka: Tlačítko režimu s nastaveným pořadím a tlačítka výkonu mikrovlnného ohřevu jsou normální tlačítka.

Tlačítka

Symbol	Funkce tlačítka
123	Volba režimu s nastaveným pořadím
90	Nastavení výkonu mikrovlnného ohřevu 90 W
180	Nastavení výkonu mikrovlnného ohřevu 180 W
360	Nastavení výkonu mikrovlnného ohřevu 360 W
600	Nastavení výkonu mikrovlnného ohřevu 600 W
900	Nastavení výkonu mikrovlnného ohřevu 900 W
...	Volba druhu ohřevu
11	Volba programové automatiky
W	Volba MikroKombi
▼	Přechod o jeden řádek dolů na displeji
▲	Přechod o jeden řádek nahoru na displeji
M	Volba paměti
»»»	Zapnutí rychloohřevu
()	Otevření a zavření nabídky časových funkcí
-Ø-	Vypnutí a zapnutí osvětlení pečící trouby
í	Krátké stisknutí = zjištění informací Dlouhé stisknutí = otevření a zavření nabídky základních nastavení
☞	Aktivace/deaktivace dětské pojistky
①	Zapnutí a vypnutí pečící trouby
▷▷	Krátké stisknutí = spuštění/pozastavení provozu Dlouhé stisknutí = přerušení provozu

Otočný volič

Otočným voličem můžete měnit všechny navržené hodnoty a hodnoty nastavení.

Otočné knoflíky jsou záplustné. Otočný knoflík lze zasunout a vysunout stisknutím v nulové poloze.

Displej

Displej je rozdělený na různé části:

- nápis, který je zobrazený pouze před spuštěním,
- oblast nastavování,
- stavový řádek, který se zobrazí po spuštění.

Nápis

V nejhornějším řádku se zobrazí zvolená funkce, např. druhy ohřevu, programy, časové funkce atd. Šípky vpravo indikují, jakým směrem se lze tlačítka \swarrow a \searrow pohybovat.
Po spuštění nápis zhasne.

Oblast nastavování

V oblasti nastavování se zobrazují navržené hodnoty, které můžete změnit.

Navigačními tlačítky \swarrow a \searrow lze přecházet z jednoho řádku na druhý. Řádek, na kterém se právě nacházíte, je vlevo a vpravo označen závorkami. Hodnotu v závorce lze změnit otočným voličem.

Stavový řádek

Stavový řádek se nachází dole na displeji. Po spuštění se na něm zobrazí aktuální čas, probíhající časové funkce nebo nastavená dětská pojistka. Před spuštěním se v případě potřeby zobrazí krátké informační texty k nastavení.

Kontrola teploty

Sloupce kontroly teploty indikují fáze ohřevu nebo zbytkové teplo v troubě.



Fáze ohřevu

Po spuštění se vedle nastavené teploty zobrazí pět sloupců. Když je vyplněný i poslední sloupec, byla dosažena nastavená teplota.

Pokud jste nastavili stupeň grilování nebo mikrovlnný ohřev, sloupce se nezobrazí.

Během zahřívání můžete tlačítkem  zjistit aktuální teplotu při zahřívání.

Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v troubě.

Zbytkové teplo

Po vypnutí indikuje kontrola teploty zbytkové teplo v troubě.

Jsou-li vyplněné všechny sloupce, je teplota v troubě cca 300 °C. Ukazatel zhasne, když teplota klesne cca na 60 °C.

Varný prostor

Spotřebič je vybavený chladicím ventilátorem.

Chladicí ventilátor

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

Pozor! Nezakrývejte větrací štěrbiny. Jinak hrozí přehřátí pečící trouby.

Chladicí ventilátor běží ještě určitou dobu po skončení provozu.

Osvětlení pečící trouby

Během provozu svítí ve varném prostoru osvětlení.

Když otevřete dvírka pečící trouby, osvětlení se zapne.

Tlačítkem  lze osvětlení vypnout a zapnout.

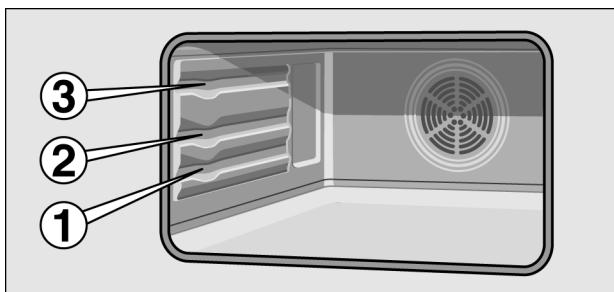
Upozornění:

Při mikrovlnném ohřevu zůstává trouba studená. Přesto se chladicí ventilátor zapne. Může dále běžet, i když je mikrovlnný ohřev už ukončen.

Na okénku dvírek, vnitřních stěnách a dně se může vytvářet kondenzovaná voda. Je to normální a nemá to vliv na funkčnost mikrovlnné trouby. Po pečení kondenzovanou vodu utřete.

Příslušenství

Příslušenství lze zasunout do pečící trouby do 3 různých výšek.



Když je příslušenství horké, může se zdeformovat. Po vychladnutí deformace zmizí a nemá žádný vliv na funkci.

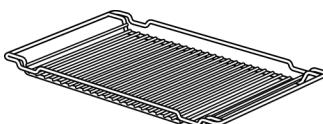
Příslušenství můžete dokoupit v autorizovaném servisu nebo ve specializované prodejně. Uveďte prosím číslo HEZ/HMZ.



Univerzální pánev HEZ862000

na velké pečinky, suché a šťavnaté koláče, nákypy a gratinované pokrmy. Pokud grilujete maso přímo na roštu, je možné ji použít k zachycení odkapávajícího tuku. Univerzální pánev zasuňte do výšky 1.

Univerzální pánev zasuňte do pečící trouby zkosenou stranou k dvírkům.



Rošt

pro nádoby, koláčové formy, pečeně a grilované pokrmy.

Rošt lze obrátit zakřivenou částí nahoru ↗ nebo dolů ↘.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách.

Rozsáhlou nabídku k Vaši pečící troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu.

Nabídka a možnost objednání zvláštního příslušenství on-line se v jednotlivých zemích liší.

Nahlédněte do prodejních podkladů.

HEZ861000 Smaltovaný plech na pečení	pro koláče a placičky. Plech na pečení zasuňte do trouby zkosenou stranou k dvírkům až nedoraz.
HEZ863000 skleněný plech	na velké pečeně, šťavnaté koláče, nákypy a gratinované pokrmy. Pokud grilujete maso přímo na roštu, je možné ho použít k zachycení odkapávajícího tuku. Skleněný plech zasuňte do výšky 1. Skleněný plech lze použít také jako plochu pro položení nádoby při mikrovlnném ohřevu.
HMZ21GB Skleněný pekáč	pro dušené pokrmy a nákypy, které se připravují v pečící troubě. Je vhodný především pro programovou automatiku.

Zboží ze zákaznického servisu

Pro své domácí spotřebiče si můžete u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo v internetovém obchodě pro jednotlivé země zakoupit vhodné ošetřovací a čisticí prostředky nebo ostatní příslušenství. Uvedte příslušné číslo zboží.

Ubrousy na ošetřování ploch z ušlechtilé oceli Č. zboží 311134	Zabraňují usazování nečistot. Optimální ošetření ploch spotřebičů z ušlechtilé oceli díky impregnaci speciálním olejem.
Čisticí gel na pečící trouby a grily Č. zboží 463582	K čištění vnitřku trouby. Gel je bez zápachu.
Hadřík z mikrovlnána se strukturou Č. zboží 460770	Mimořádně vhodný k čištění chouloustivých povrchů, jako je např. sklo, sklokeramika, ušlechtilá ocel nebo hliník. Hadřík z mikrovlnána odstraňuje v jednom kroku tekuté a mastné nečistoty.
Pojistka dvírek Č. zboží 612594	Aby dvírka pečící trouby nemohly otevřít děti. V závislosti na dvírkách spotřebiče se pojistka přisroubovává různě. Říďte se listem, který je připojený k pojistce dvírek.

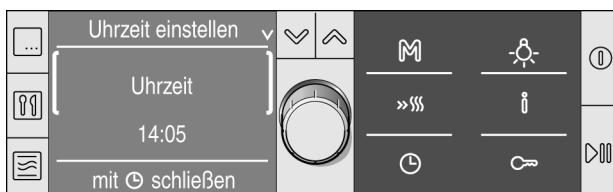
Před prvním použitím

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

- Nastavte čas
- V případě potřeby změňte jazyk textu na ukazateli
- Rozehřejte troubu
- Vyčistěte příslušenství
- Přečtěte si bezpečnostní pokyny na začátku návodu k použití. Jsou velmi důležité

Úvodní nastavení

Po připojení nového spotřebiče se na displeji na prvním řádku zobrazí nápis "Uhrzeit einstellen" ("nastavení času"). Nastavte čas a v případě potřeby jazyk textu na ukazateli. Přednastavené je zobrazování textů v češtině.



Nastavení času a změna jazyka

1. Tlačítkem přejděte na přednastavený čas.
2. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
3. Tlačítkem přejděte nahoru.
"Uhrzeit" ("čas") se zobrazí vlevo a vpravo v závorkách.
4. Otočným voličem přejděte na "Sprache wählen:" ("volba jazyka").
5. Stiskněte tlačítko . Vlevo a vpravo v závorkách se zobrazí "deutsch" ("německy").
6. Otočným voličem nastavte požadovaný jazyk. K dispozici je 30 různých jazyků.
7. Stiskněte tlačítko . Čas a jazyk se uloží. Na displeji se zobrazí aktuální čas.

Jazyk můžete kdykoli změnit. Viz kapitola *Základní nastavení*.

První zahřátí varného prostoru

Aby se odstranila vůně novoty, rozehřejte uzavřenou a prázdnou troubu.

Zkontrolujte, zda v troubě nezůstaly zbytky obalů, např. kuličky polystyrenu.

Větrejte kuchyň, dokud se pečící trouba zahřívá.

Rozehřejte troubu pomocí horního/dolního ohřevu na 240 °C.

1. Stiskněte tlačítko ①.

Zobrazí se úvodní displej s popisem tlačítka.

2. Ihned poté stiskněte tlačítko □...

V nejhornějším řádku se zobrazí nápis "druhy ohřevu". V oblasti nastavování se jako návrh zobrazí 3D-horký vzduch a 160 °C. Druh ohřevu je vlevo a vpravo zobrazený v závorkách.

3. Otočným voličem změňte druh ohřevu na horní/dolní ohřev.

4. Tlačítkem ↘ přejděte na teplotu.

V závorkách vlevo a vpravo je nyní zobrazená teplota.

5. Otočným voličem nastavte 240 °C.

6. Stiskněte tlačítko ▷...

Ohřev se spustí. Nápis druhohřevu zhasne. Dole na displeji se zobrazí stavový řádek s časem.

7. Po 60 minutách pečící troubu vypněte tlačítkem ①.

Sloupce kontroly teploty indikují zbytkové teplo v troubě.

Vyčištění příslušenství před prvním použitím

Před prvním použitím příslušenství vyčistěte důkladně pomocí mycího roztoku a utěrky.

Zapnutí a vypnutí pečící trouby

Spotřebič se zapíná a vypíná tlačítkem ①.

Zapnutí

Stiskněte tlačítko ①.

Zobrazí se úvodní displej s popisem tlačítek.



Zvolte požadovanou funkci:

Tlačítko 90, 180, 360, 600 nebo 900 W = mikrovlnný ohřev

Tlačítko = druhy ohřevu

Tlačítko = programy

Tlačítko = MikroKombi

Tlačítko = režim s nastaveným pořadím

Tlačítko = nastavení uložená do paměti

Pokud během následujících sekund nezvolíte žádný druh provozu, zobrazí se nápis "zvolit funkci".

V jednotlivých kapitolách je podrobně popsáno, jak se provádí nastavení.

Vypnutí

Stiskněte tlačítko ①.

Pečící trouba se vypne.

Nastavení pečící trouby

V této kapitole je popsáno

- jakými druhy ohřevu je pečící trouba vybavená,
- jak se nastavuje druh ohřevu a teplota,
- jak lze zvolit určitý pokrm z doporučených nastavení
- a jak se nastavuje rychloohřev.

Druhy ohřevu

U své pečící trouby můžete využívat velký počet druhů ohřevu. Tak můžete pro každý pokrm zvolit optimální způsob přípravy.

Druhy ohřevu a teplotní rozmezí

3D-horký vzduch
30-250 °C

Horký vzduch
30-250 °C

Horní/dolní ohřev
30-300 °C

Intenzivní ohřev
100-300 °C

Dolní ohřev
30-200 °C

Gril s cirkulací vzduchu
100-250 °C

Velkoplošný gril
slabý (1), střední (2), silný (3)

Maloplošný gril
slabý (1), střední (2), silný (3)

Použití

Pro pečení koláčů a drobného pečiva na dvou úrovních.

Pro pečení třených koláčů ve formách na jedné úrovni.

Pro pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče s vlnkou horní vrstvou (např. tvarohový koláč) a koláče na plechu.

Pro pokrmy s křupavým spodkem (např. quiche).
Teplo sálá shora a mimořádně silně zdola.

Pro pokrmy a pečivo, které mají být zespoď upečené více dohněda nebo s kůrkou.

Dolní ohřev zapněte jen krátce na konci pečení.

Pro drůbež a větší kusy masa.

Pro grilování velkého množství steaků, párků, toastů a kusů ryb.

Pro grilování malého množství steaků, párků, toastů nebo kusů ryb.

Druhy ohřevu a teplotní rozmezí

Mírný ohřev
70-100 °C

Předehřev
30-70 °C

Udržování teploty
60-100 °C

Použití

Pro jemné kousky masa, které mají být upečené středně/dorůžova nebo doměkka.

Pro předehřívání porcelánového nádobí.

Pro udržování teploty pokrmů.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

Příklad na obrázku: nastavení horního/dolního ohřevu, 185 °C.

1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí jako návrh 3D-horký vzduch, 160 °C.

Toto nastavení můžete ihned spustit tlačítkem .

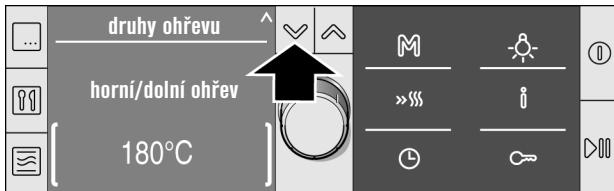
Pokud chcete nastavit jiný druh ohřevu a jinou teplotu, postupujte následovně:

2. Otočným voličem nastavte požadovaný druh ohřevu.



3. Tlačítkem přejděte na teplotu.

Navržená teplota je zobrazena v závorkách vlevo a vpravo.



4. Otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.



5. Stiskněte tlačítko $\text{▷} \text{▷}$.



Ohřev se spustí.

6. Když je pokrm hotový, vypněte troubu tlačítkem ① nebo opět zvolte druh provozu a provedte nastavení.

Tipy pro nastavení:

Otevření dvírek pečící trouby během provozu

Provoz se pozastaví. Pečící trouba je ve stavu pauzy. Bliká $\text{▷} \text{▷}$. Zavřete dvírka a znova stiskněte tlačítko $\text{▷} \text{▷}$. Provoz bude pokračovat.

Pozastavení provozu

Krátké stiskněte tlačítko $\text{▷} \text{▷}$. Pečící trouba je ve stavu pauzy. Bliká $\text{▷} \text{▷}$. Znovu stiskněte tlačítko $\text{▷} \text{▷}$. Provoz bude pokračovat.

Změna teploty nebo stupně grilování

Je možná kdykoli. Teplotu nebo stupeň grilování změňte otočným voličem.

Přerušení provozu

Držte stisknuté tlačítko $\text{▷} \text{▷}$, dokud se nezobrazí "zvolit funkci". Můžete provést nové nastavení.

Zjištění informací

Krátké stiskněte tlačítko i . Pro každou informaci znova krátce stiskněte tlačítko i .

Nastavení doby trvání

Před spuštěním získáte informace o druzích ohřevu, výškách zasunutí a příslušenství. Po spuštění můžete zjistit teplotu varného prostoru při zahřívání.

Posunutí času konce

Viz kapitola Časové funkce, Nastavení doby trvání.

Viz kapitola Časové funkce, Posunutí času konce.

Doporučená nastavení

Pokud zvolíte pokrm z doporučených nastavení, jsou optimální hodnoty nastavení již stanoveny. Můžete si vybrat z mnoha různých kategorií. Najdete zde velké množství pokrmů s doporučeným nastavením, od koláčů, chleba, drůbeže, masa a zvěřiny až po nákupy a hotové výrobky. Teplotu a dobu trvání můžete změnit. Druh ohřevu je nastavený pevně.

Přes několik úrovní výběru se dostanete k jednotlivým pokrmům. Vyzkoušejte to. Všimněte si rozmanitosti pokrmů.

Volba pokrmu

1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí jako návrh 3D-horký vzduch, 160 °C.

2. Otočný volič otoče doleva na doporučená nastavení.

Zobrazí se první kategorie pokrmů.

3. Tlačítkem  přejděte na kategorii pokrmů a otočným voličem zvolte požadovanou kategorii.

Tlačítkem  přejděte na další úroveň. Otočným voličem proveděte další výběr.

Nakonec se zobrazí nastavení pro zvolený pokrm. Teplotu lze změnit, druh ohřevu nikoli.

4. Stiskněte tlačítko .

Ohřev se spustí. Na stavovém řádku se odměřuje doba trvání.

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hřát. Na stavovém řádku se zobrazí 00:00:00. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Uplynutí doby trvání

Tipy pro nastavení:

Změna teploty nebo stupně grilování

Teplotu nebo stupeň grilování změňte otočným voličem.

Změna doby trvání

Stiskněte tlačítko , otočným voličem přejděte na dobu trvání. Stiskněte tlačítko  a otočným voličem dobu trvání změňte. Stiskněte tlačítko .

Stiskněte tlačítko .

Zjištění informací

Posunutí času konce

Viz kapitola Časové funkce, Posunutí času konce.

Nastavení rychloohřevu

Vhodné druhy ohřevu

Rychloohřev se nehodí pro všechny druhy ohřevu.

3D-horký vzduch

Horký vzduch

Horní/dolní ohřev

Intenzivní ohřev

Vhodné teploty

Rychloohřev funguje pouze tehdy, pokud byla nastavena teplota vyšší než 100 °C. Je-li teplota v troubě jen nepatrně nižší než nastavená teplota, není rychloohřev nutný. Nezapne se.

Nastavení rychloohřevu

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

Stiskněte tlačítko »»» pro rychloohřev.

Vpravo vedle nastavené teploty se zobrazí symbol »»».

Sloupce kontroly teploty se vyplňují.

Když jsou všechny sloupce vyplněné, rychloohřev skončil. Uslyšíte krátký zvukový signál.

Symbol »»» zhasne.

Během rychloohřevu lze krátkým stisknutím tlačítka i zjistit aktuální teplotu při zahřívání.

Stiskněte tlačítko »»». Symbol zhasne.

Poznámky

Když změníte druh ohřevu, rychloohřev se přeruší.

Nastavená doba trvání se začne odměřovat nezávisle na rychloohřevu ihned po spuštění.

Během rychloohřevu lze tlačítkem i zjistit aktuální teplotu v troubě.

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, vložte pokrm do trouby až po skončení rychloohřevu.

Mikrovlnný ohřev

Mikrovlny se v potravinách mění na teplo.

Mikrovlnný ohřev můžete používat sólo, tzn. samotný, nebo v kombinaci s jiným druhem ohřevu. Obdržíte informace o nádobí a můžete si přečíst, jak se mikrovlnný ohřev nastavuje.

Upozornění

V kapitole *Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu* naleznete příklady rozmrzování, ohřívání a vaření pomocí mikrovlnného ohřevu.

Upozornění k nádobí

Vhodné nádobí

Vhodné je žáruvzdorné nádobí ze skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky nebo tepelně odolné plastické hmoty. Tyto materiály propouštějí mikrovlny.

Můžete použít i servis. Tak si ušetříte přelévání. Nádobí se zlatým nebo stříbrným dekorem používejte pouze tehdy, zaručuje-li výrobce, že je vhodné k mikrovlnnému ohřevu.

Nevhodné nádobí

Nevhodné je kovové nádobí.

Kov nepropouští mikrovlny. Pokrm zůstává v uzavřené kovové nádobě studený.

Pozor! Kov - např. lžíce ve sklenici - musí být vzdálen nejméně 2 cm od stěny trouby a dveří. Jiskření by mohlo zničit vnitřní sklo dveří.

Test nádobí

Nikdy nezapínejte mikrovlnný ohřev bez pokrmu. Jediná výjimka je následující test nádobí.

Nejste-li si jisti, zda je vaše nádobí pro mikrovlnný ohřev vhodné, proveďte tento test:

Při maximálním výkonu vložte prázdnou nádobu na ½ až 1 minutu do spotřebiče. Mezitím kontrolujte teplotu. Nádoba by měla zůstat studená, popř. vlažná. Jestliže je nádobí horké nebo vznikají jiskry, je nevhodné.

Výkony mikrovlnného ohřevu

Tlačítka nastavte požadovaný mikrovlnný výkon.

90 W	k rozmrazování choulostivých pokrmů
180 W	k rozmrazování a dalšímu vaření
360 W	k vaření masa a k ohřívání choulostivých pokrmů
600 W	k ohřívání a vaření pokrmů
900 W	k ohřívání tekutin

Když stisknete některé tlačítko, zvolený výkon se rozsvítí.

Upozornění

Maximální výkon mikrovlnného ohřevu 900 W můžete nastavit nejvýše na 30 minut. Při všech ostatních výkonech je možná doba trvání až 90 minut.

Nastavení mikrovlnného ohřevu

Příklad na obrázku: nastavení výkonu mikrovlnného ohřevu 360 W, doba trvání 17 minut.

1. Stiskněte tlačítko požadovaného výkonu mikrovlnného ohřevu.
Tlačítko svítí. Na displeji se zobrazí nápis "mikrovlnný ohřev". Zobrazí se navržená doba trvání.



2. Otočným voličem nastavte dobu trvání.



3. Stiskněte tlačítko .

Ohřev se spustí. Doba trvání se viditelně odměřuje.

Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Mikrovlnný ohřev skončil. Je zobrazená doba trvání 00:00 min:s. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Tipy pro nastavení:

Otevření dvířek pečící trouby během provozu

Provoz se pozastaví. Po zavření dvířek pečící trouby krátce stiskněte tlačítko .

Pozastavení provozu

Krátké stiskněte tlačítko .

Na stavovém řádku bliká symbol .

Pečící trouba je ve stavu pauzy.

Znovu stiskněte tlačítko .

Provoz bude pokračovat.

Změna doby trvání

Je možná kdykoli. Dobu trvání změňte otočným voličem.

Přerušení provozu

Držte stisknuté tlačítko .

Zobrazí se nápis "zvolit funkci".

Můžete provést nové nastavení.

MikroKombi

U těchto druhů ohřevu se automaticky připojí mikrovlnný ohřev o středním výkonu. Jednoduše nastavte teplotu uvedenou v receptu nebo obvyklou teplotu a poloviční dobu pečení.

MikroKombi mírný

Tento druh ohřevu je vhodný pro koláče ve formě, jako

- Třené koláče, např. mramorový koláč, tříkrálový koláč, ovocný koláč
- Křehké koláče se šťavnatou horní vrstvou, např. zakrytý jablkový koláč, tvarohový koláč
- Koláče z prášku
- Kynuté koláče, např. růžový koláč
- MikroKombi mírný je vhodný také pro pečeně.

Používejte tmavé kovové nebo pružné plastové formy na pečení. Na pečeně je vhodná žáruvzdorná skleněná forma s pokličkou nebo bez pokličky.

MikroKombi intenzivní

Tento druh ohřevu je vhodný pro

- Ddrůbež, např. kuřata
- Nákypy, např. těstovinový nákyp
- Gratinované pokrmy, např. zapékané brambory
- Zapečené ryby, čerstvé a zmrazené

Používejte žáruvzdorné skleněné nebo keramické nádoby.

Nastavení MikroKombi

Pokud jsou v receptu uvedené údaje pro různé druhy ohřevu, použijte nastavení pro horní/dolní ohrev. Doba pečení uvedená v receptu by neměla být kratší než 30 minut.

Vložte pokrm do studeného varného prostoru. Nádobu umístěte doprostřed roštu do výšky 1.

1. Stiskněte tlačítko

Na displeji se zobrazí jako návrh MikroKombi mírný, 180 °C.

Pokud chcete MikroKombi intenzivní, otočte otočný volič. Zobrazí se MikroKombi intenzivní, 200 °C.

2. Tlačítkem
 3. Stiskněte tlačítko
 4. Stiskněte tlačítko
 5. Stiskněte tlačítko
 6. Tlačítkem
- Jako návrh se zobrazí doba trvání 20:00 minut.
- Doba trvání se viditelně odměřuje na stavovém řádku.

Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Ohřev skončil. Na stavovém řádku je zobrazeno 00:00:00. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem

Kombinace

Používá se vždy zvolený druh ohřevu současně s mikrovlnným ohřevem. Pokrmy budou díky mikrovlnnému ohřevu rychleji hotové a přesto opečené hezky dohněda.

Dobu trvání můžete nastavit až na jeden a půl hodiny.

Vhodné druhy ohřevu

- 3D-horký vzduch
- Horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu
- Velkoplošný gril
- Maloplošný gril

Vhodné výkony mikrovlnného ohřevu

S jiným druhem ohřevu můžete kombinovat všechny výkony mikrovlnného ohřevu, kromě 900 W.

Nastavení kombinace

Příklad na obrázku: nastavení horního/dolního ohřevu, 170 °C a mikrovlnného ohřevu 360 W, 17 minut.

1. Stiskněte tlačítko . Zobrazí se nápis "druhy ohřevu". Na displeji se zobrazí jako návrh 3D-horký vzduch, 160 °C.
2. Otočným voličem nastavte požadovaný druh ohřevu.



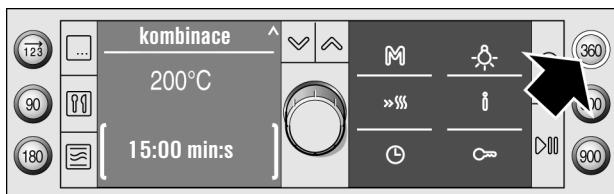
- 3.** Tlačítkem přejděte na teplotu.

- 4.** Otočným voličem změňte teplotu.

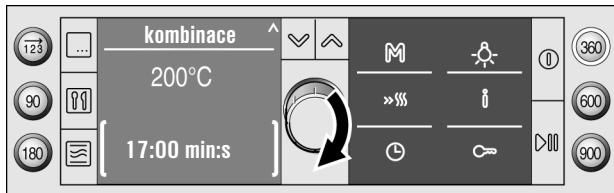


- 5.** Stiskněte tlačítko požadovaného výkonu mikrovlnného ohřevu.

Zvolené tlačítko svítí. Zobrazí se nápis "kombinace".



- 6.** Otočným voličem nastavte dobu trvání.



7. Stiskněte tlačítko ▶.



Ohřev se spustí. Doba trvání se viditelně odměřuje na stavovém řádku.

Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Kombinovaný ohřev skončil.
Na stavovém rádku je zobrazená doba trvání
00:00:00. Signál můžete vypnout tlačítkem ⊖.

Tipy pro nastavení:

**Změna teploty nebo
stupně grilování**

Změna doby trvání

Otevření dvířek pečící trouby během provozu

Pozastavení provozu

Přerušení provozu

Posunutí času konce

Je možná kdykoli. Teplotu nebo stupeň grilování změňte otočným voličem.

Stiskněte tlačítko a otočným voličem přejděte na dobu trvání. Stiskněte tlačítko a otočným voličem změňte dobu trvání. Stiskněte tlačítko .

Provoz se pozastaví. Po zavření dvířek znovu stiskněte , provoz bude pokračovat.

Krátké stiskněte tlačítko . Pečící trouba je ve stavu pauzy. Znovu stiskněte , provoz bude pokračovat.

Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí "zvolit funkci". Můžete provést nové nastavení.

Viz kapitola Časové funkce.

Režim s nastaveným pořadím

U režimu s nastaveným pořadím můžete nastavit až tři provozní režimy po sobě a poté je spustit.

Předpoklad: Pro každý krok musíte nastavit dobu trvání.

Vhodné

- druhý ohřevu:
Druh ohřevu MikroKombi mírný a MikroKombi intenzivní nejsou vhodné.
- mikrovlnný ohřev
- kombinovaný ohřev

Nádoby

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.

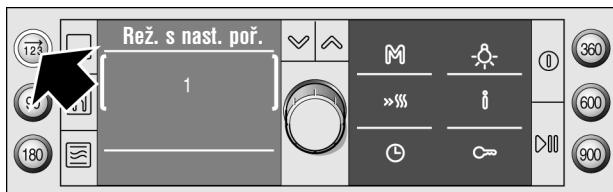
Nastavení režimu s nastaveným pořadím

Pro každou fázi režimu s nastaveným pořadím nastavte dobu trvání.

1. Stiskněte tlačítko .

Tlačítko svítí. Na displeji se zobrazí nápis "rež. s nast.poř.".

V závorce je zobrazená 1 pro první fázi režimu s nastaveným pořadím.



2. Zvolte požadovaný druh provozu a proveděte nastavení.

3. Tlačítkem  přejděte zpět na [1] a otočným voličem zvolte [2] pro druhou fázi režimu s nastaveným pořadím.

4. Zvolte požadovaný druh provozu a proveděte nastavení.

5. Tlačítkem  přejděte zpět na [2] a otočeným voličem zvolte [3] pro třetí fázi.

6. Zvolte požadovaný druh provozu a proveděte nastavení.

7. Stiskněte tlačítko .

Ohřev se spustí.

Na displeji se zobrazí první fáze režimu s nastaveným pořadím. Doba trvání se viditelně odměřuje.

Zazní akustický signál. Režim s nastaveným pořadím skončil. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Uplynutí doby trvání

Tipy pro nastavení:

Změna nastavení

Změna je možná pouze před spuštěním.

Tlačítkem  přejděte nahoru, dokud se v závorce nezobrazí 1, 2 nebo 3. Otočným voličem zvolte fázi, kterou chcete změnit. Změňte nastavení.

Přerušení provozu

Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí "zvolit funkci". Můžete provést nové nastavení.

Programová automatika

Programová automatika umožňuje jednoduchou přípravu pokrmů. Zvolte program a zadejte hmotnost pokrmu. Programová automatika provede optimální nastavení.

Volba programu

Příklad na obrázku: nastavení pro 1 kg čerstvých částí kuřete.

1. Stiskněte tlačítko

Zobrazí se první skupina programů a první program.



2. Otočným voličem zvolte skupinu programů.

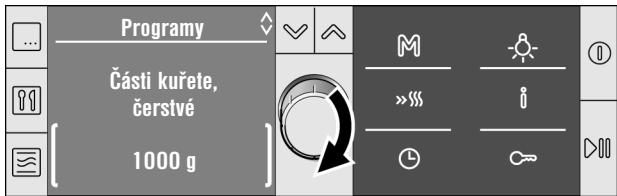


3. Tlačítkem

4. Otočným voličem zvolte program.



5. Stiskněte tlačítko . Zobrazí se navržená hmotnost pro zvolený program.
6. Otočným voličem nastavte hmotnost pokrmu.



7. Stiskněte tlačítko .

Program se spustí. Na stavovém řádku se zobrazí a viditelně odměřuje doba trvání.

Program skončil

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hřát. Na stavovém řádku je zobrazená doba trvání 00:00:00. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Tipy pro nastavení:

Přerušení programu

Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí "zvolit funkci". Můžete provést nové nastavení.

Posunutí času konce

Viz kapitola Časové funkce.

Individuální nastavení pro přizpůsobení výsledku vaření

Pokud výsledek některého programu neodpovídá vašim představám, můžete příště nastavení změnit.

Nastavte podle popisu v bodě 1 až 6.

Poté stiskněte tlačítko  a otočným voličem přesuňte svíticí políčko.

–  +

Doleva = méně intenzivní výsledek vaření.

Doprava = intenzivnější výsledek vaření.

Tlačítkem  spusťte program.

Rozmrazování a vaření s programovou automatikou

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

V rámci programů vždy používejte nádoby vhodné k použití v mikrovlnné troubě, např. skleněné, keramické nebo univerzální pánev. Myslete přitom na pokyny týkající se příslušenství v tabulce programů.

Potraviny vkládejte do studené trouby.

Tabulku s vhodnými potravinami, příslušným hmotnostním rozmezím a požadovaným příslušenstvím najeznete na závěr tohoto návodu.

Nastavení hmotností mimo hmotnostní rozmezí není možné.

U mnoha pokrmů uslyšíte po určité době zvukový signál. Potraviny obraťte nebo zamíchejte.

Rozmrazování

Potraviny zmrazujte a skladujte, pokud možno, naplocho a naporcované, při teplotě –18 °C.

Zmrazené potraviny pokládejte na mělké nádoby, např. skleněný nebo porcelánový talíř.

Housky pokládejte přímo na rošt.

Chouloustivé a přečnívající části zakryjte malými kousky allobalu. Tak zabráníte předčasnému uvaření. Dbejte na to, aby se allobal nedotýkal stěn varného prostoru.

Po rozmrazení nechte potraviny kvůli vyrovnání teploty ještě 10 až 90 minut roztávat.

Při rozmrazování masa, drůbeže nebo ryb vzniká tekutina. Při obracení ji odstraňte. V žádném případě se již nesmí použít ani nesmí přijít do styku s jinými potravinami.

Hovězí, jehněčí a vepřové maso položte do nádoby nejprve tučnou stranou dolů.

Chléb rozmarujte jen v potřebném množství. Rychle totiž tvrdne.

Již rozmrazené mleté maso při obracení vyjměte.

Celou drůbež položte do nádoby nejprve prsní stranou dolů, části drůbeže nejprve kůži. Stehna a křidylka zakryjte malými kousky alobalu.

U celé ryby zakryjte alobalem ploutve, u rybího filé okraje a u rybích podkov přečnívající konce.

Skupina programů Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozmezí kg	Nádoba/příslušenství, výška zasunutí
Rozmrazování			
pšeničný chléb		0,10-0,60	plochá odklopená nádoba rošt, výška 1
celozrnný chléb***		0,20-1,50	plochá odklopená nádoba rošt, výška 1
housky		0,05-0,45	rošt výška 1
koláč, suchý*	třený koláč bez polevy, kynutý koláč	0,20-1,50	plochá odklopená nádoba rošt, výška 1
koláč, šťavnatý	třený koláč bez polevy, želatinu, krému nebo šlehačky	0,20-1,20	plochá odklopená nádoba rošt, výška 1
mleté maso*	hovězí, jehněčí, vepřové mleté maso	0,20-1,00	plochá odklopená nádoba rošt, výška 1
hovězí maso**	hovězí pečeně, telecí pečeně, steaky	0,20-2,00	plochá odklopená nádoba rošt, výška 1
vepřové maso**	krkovice bez kosti, roláda, řízek, guláš	0,20-2,00	plochá odklopená nádoba rošt, výška 1
jehněčí maso**	jehněčí kyta, jehněčí plec, jehněčí roláda	0,20-2,00	plochá odklopená nádoba rošt, výška 1
drůbež vcelku**	kuře, kachna	0,70-2,00	plochá odklopená nádoba rošt, výška 1

Skupina programů	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádoba/příslušenství, výška zasunutí
Program			
části drůbeže**	kuřecí stehna, půlky kuřete, husí stehna, husí prsa, kachní prsa	0,20-1,20	plochá odklopená nádoba rošt, výška 1
ryba v celku**	pstruh, treska	0,20-1,20	plochá odklopená nádoba rošt, výška 1
rybí filé**	filé ze štíky, tresky, lososa, okouníka, mořského lososa, candátka	0,20-1,00	plochá odklopená nádoba rošt, výška 1
rybí podkova**	podkova z tresky, štíky, lososa	0,20-1,00	plochá odklopená nádoba rošt, výška 1

* Signál pro obrácení po uplynutí cca poloviny doby.

** Signál pro obrácení po uplynutí $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ doby.

*** Signál pro obrácení po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby.

Vaření

Zelenina

Čerstvá zelenina: Nakrájejte ji na stejně velké kousky. Přidejte 2 polévkové lžíce vody na každých 100 g zeleniny.

Zmrazená zelenina: Vhodná je jen blanšírovaná (spařená), ne předvařená zelenina. Hluboce zmrazená zelenina se smetanovou omáčkou se nehodí. Přidejte 1 až 2 polévkové lžíce vody na každých 100 g. U špenátu a červeného zelí nepřidávejte žádnou vodu.

Zeleninu nechte po skončení programu ještě cca 5 minut odpočinout.

Skupina programů	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádoba/příslušenství, výška zasunutí
Program			
Zelenina			
čerstvá zelenina, vaření*	květák, brokolice, mrkev, kedlubna, pórek, paprika, cuketa	0,20-1,00	přiklopená nádoba rošt, výška 1
zmrazená zelenina, vaření*	Květák, brokolice, mrkev, kedlubna, červené zelí, špenát	0,20-1,00	přiklopenánádoba rošt, výška 1

* Signál pro zamíchání po uplynutí poloviny doby.

Brambory

Vařené loupané brambory: Nakrájejte je na stejně velké kousky. Přidejte dvě polévkové lžíce vody a trochu soli na každých 100 g brambor.

Brambory vařené ve slupce: Použijte stejně velké brambory. Brambory omyjte a slupku na několika místech propíchněte. Ještě vlhké brambory vložte do nádoby bez vody.

Brambory nechte po skončení programu ještě cca 5 minut odpočinout. Vodu, která se z nich vyvaří, nejprve slijte.

Zapékané brambory navrstvěte do mělké nádoby do výšky 3-4 cm.

Zapékané brambory nechte po skončení programu ještě cca 5-10 minut ve spotřebiči odpočinout.

Hranolky, krokety a rösti (bramborové placky) musí být vhodné pro přípravu v pečící troubě.

Skupina programů Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádoba/příslušenství, výška zasunutí
Brambory			
vařené loupané brambory*	pevné (salátové), převážně pevné (salátové) nebo škrobové brambory (vhodné na kaší)	0,20-1,00	přiklopená nádoba rošt, výška 1
brambory vařené ve slupce*	pevné (salátové), převážně pevné (salátové) nebo škrobové brambory (vhodné na kaší)	0,20-1,00	přiklopená nádoba rošt, výška 1
zapékané brambory, čerstvé		0,50-3,00	plochá odklopená nádoba, rošt výška 2
hranolky, zmrazené**		0,20-0,60	univerzální vysoký plech výška 2
krokety, zmrazené**		0,20-0,70	univerzální vysoký plech výška 2
rösti (bramborové placky), zmrazené**		0,20-0,80	univerzální vysoký plech výška 2

* Signál pro zamíchání po uplynutí poloviny doby.

** Signál pro obrácení po uplynutí 2/3 doby.

Obilné výrobky

Obilniny při vaření silně pění. Na všechny obilné výrobky proto používejte vysokou přiklopenou nádobu. Nastavte hmotnost obilnin.

Rýže: Nepoužívejte rýži ve varních sáčcích. Přidejte dvakrát až dvaapůlkrát více vody, než je rýže.

Polenta: U polenty použijte, v závislosti na jemnosti umletí, dvoj- až trojnásobné množství vody.

Kuskus: Přidejte dvojnásobné množství tekutiny.

Jáhly: Přidejte dvakrát až dvaapůlkrát více tekutiny, než je jáhel.

Obilniny nechte po skončení programu ještě cca 5-10 minut odpočinout.

Skupina programů Program	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádoba/příslušenství, výška zasunutí
Obilné výrobky		
dlouhozrnná rýže*	0,10-0,50	vysoká přiklopená nádoba, rošt, výška 1
basmatská rýže*	0,10-0,50	vysoká přiklopená nádoba, rošt, výška 1
přírodní rýže*	0,10-0,50	vysoká přiklopená nádoba, rošt, výška 1
polenta***	0,10-0,50	vysoká přiklopená nádoba, rošt, výška 1
kuskus**	0,10-0,50	vysoká přiklopená nádoba, rošt, výška 1
jáhly*	0,10-0,50	vysoká přiklopená nádoba, rošt, výška 1

* Signál pro zamíchání cca po 2-14 minutách (podle hmotnosti).

** Signál pro zamíchání po 1-2 minutách.

*** Signál pro zamíchání po uplynutí poloviny doby.

Nákyp

Položte pokrm v nádobě vhodné pro mikrovlnný ohřev na rošt.

Pikantrní a sladký nákyp navrstvěte do mělké nádoby do výšky cca 5 cm.

Zapékání brambory navrstvěte do mělké nádoby do výšky 3-4 cm.

Zapékání brambory nechte po skončení programu ještě cca 5-10 minut ve spotřebiči odpočinout.

Skupina programů Program	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádoba/příslušenství, výška zasunutí
Nákyp		
boloňské lasagne, zmrazené	0,40-1,00	odklopená nádoba, rošt, výška 1

Skupina programů	Hmotnostní rozmezí kg	Nádoba/příslušenství, výška zasunutí
Program		
canneloni, zmrazené	0,40-1,00	odklopená nádoba, rošt, výška 1
nákyp z makaronů, zmrazený	0,40-1,00	odklopená nádoba, rošt, výška 1
nákyp, pikantní, vařené přísady	0,40-3,00	plochá odklopená nádoba, rošt, výška 2
nákyp, sladký	0,50-1,80	plochá odklopená nádoba, rošt, výška 1
zapékání brambory, čerstvé	0,50-3,00	plochá odklopená nádoba, rošt, výška 2

Zmrazené potraviny

Používejte předpečené, zmrazené pizzy
a pizzabagety.

Hranolky, krokety a rösti (bramborové placky) musí být vhodné pro přípravu v pečící troubě.

Jarní závitky a jarní minizávitky musí být vhodné pro přípravu v pečící troubě.

Dbejte na to, aby zmrazené potraviny neležely na sobě.

Skupina programů	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádoba/příslušenství, výška zasunutí
Program		
pizza, tenké těsto	0,30-0,50	univerzální vysoký plech, výška 1
pizza, silné těsto	0,40-0,60	univerzální vysoký plech, výška 1
minipizza	0,10-0,60	univerzální vysoký plech, výška 1
pizza-bagetka, předpečená	0,10-0,75	univerzální vysoký plech, výška 1
hranolky	0,20-0,60	univerzální vysoký plech, výška 2
krokety*	0,20-0,70	univerzální vysoký plech, výška 2
rösti*	0,20-0,80	univerzální vysoký plech, výška 2
boloňské lasagne	0,40-1,00	odklopená nádoba, rošt, výška 1

Skupina programů	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádoba/příslušenství, výška zasunutí
Program		
cannelloni	0,40-1,00	odklopená nádoba, rošt, výška 1
nákyp z makaronů	0,40-1,00	odklopená nádoba, rošt, výška 1
jarní závitky**	0,10-1,00	univerzální vysoký plech, výška 2
jarní minizávitky**	0,10-0,60	univerzální vysoký plech, výška 2
rybí prsty*	0,20-0,90	univerzální vysoký plech, výška 2
obalované sépiové kroužky*	0,20-0,50	univerzální vysoký plech, výška 2

* Signál pro obrácení po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby.

** Signál pro obrácení po uplynutí poloviny doby.

Drůbež

Kuře nebo brojlera položte do nádoby prsní stranou dolů.

Části kuřete položte do nádoby kůží nahoru.

Krůtí prsa vařte bez kůže. Ke krůtím prsům přidejte 100-150 ml tekutiny. V případě potřeby přidejte po obrácení dalších 50-100 ml tekutiny.

Krůtí prsa nechte po skončení programu ještě cca 10 minut odpočinout.

Skupina programů	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádoba/příslušenství, výška zasunutí
Program			
Drůbež			
kuře, čerstvý*	kuře, vcelku	0,80-1,80	vysoká přiklopená nádoba, rošt, výška 1
části kuřete, čerstvé	kuřecí stehna, půlkovy kuřat	0,40-1,20	vysoká přiklopená nádoba, rošt, výška 1
brojler, čerstvý*		1,50-3,00	vysoká přiklopená nádoba, rošt, výška 1
krůtí prsa, čerstvá**	krůtí prsa bez kůže	0,80-2,00	vysoká přiklopená nádoba, rošt, výška 1

* Signál pro obrácení u celého kuřete po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby.

** Signál pro obrácení po uplynutí poloviny doby.

Maso

Roastbeef vařte nejprve tučnou stranou dolů.

Hovězí pečeně, telecí pečeně, telecí kolínko, jehněčí kýta a vepřová pečeně: Pečeně by měla pokrývat dno nádoby cca ze dvou třetin. K pečení přidejte 50-100 ml tekutiny. V případě potřeby přidejte po obrácení dalších 50-100 ml tekutiny.

K sekané přidejte 50-100 ml tekutiny.

Pečení nechte po skončení programu ještě cca 10 minut odpočinout.

Skupina programů Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádoba/příslušenství, výška zasunutí
Hovězí maso			
dušená pečeně, čerstvá**		0,80-2,00	vysoká přiklopená nádoba, rošt, výška 1
roastbeef, středně propečený*	5-6 cm vysoký roastbeef	0,80-2,00	odklopenánádoba, rošt, výška 1
roastbeef, anglický*	5-6 cm vysoký roastbeef	0,80-2,00	odklopenánádoba, rošt, výška 1
sekaná	cca 8 cm vysoká	0,80-1,50	přiklopenánádoba rošt, výška 1
rolády		0,50-3,00	vysoká přiklopená nádoba, rošt, výška 1
Telecí maso			
pečeně, čerstvá*	kýta, oříšek	0,80-2,00	přiklopenánádoba rošt, výška 1
koleno s kostí, čerstvé		0,80-3,00	přiklopenánádoba rošt, výška 1
osso buco		0,80-3,00	přiklopenánádoba rošt, výška 1
Vepřové maso			
krkovice, čerstvá, bez kostí***		0,80-2,00	přiklopenánádoba rošt, výška 1
krkovice, čerstvá, s kostí*		0,80-2,50	přiklopenánádoba rošt, výška 1
pečeně s kůrkou, čerstvá		0,80-2,00	přiklopenánádoba rošt, výška 1
sekaná	cca 8 cm vysoká	0,80-1,50	přiklopenánádoba rošt, výška 1
roláda, čerstvá*		1,00-3,00	přiklopenánádoba rošt, výška 1

Skupina programů	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádoba/příslušenství, výška zasunutí
Program			
Jehněčí maso			
kýta, čerstvá, bez kostí, středně propečená*		0,80-2,00	přiklopená nádoba rošt, výška 1
kýta, čerstvá, s kostí, propečená*		0,80-2,00	přiklopená nádoba rošt, výška 1
sekana	cca 8 cm vysoká	0,80-1,50	přiklopená nádoba rošt, výška 1
Zvěřina			
jelení pečeně, čerstvá*		0,50-3,00	vysoká přiklopená nádoba, rošt, výška 1
srnčí kýta, bez kostí, čerstvá***		0,50-2,50	vysoká přiklopená nádoba, rošt, výška 1
zaječí kýta, s kostí, čerstvá***		0,50-1,50	vysoká přiklopená nádoba, rošt, výška 1
pečeně z divočáka, čerstvá***		0,50-2,50	vysoká přiklopená nádoba, rošt, výška 1
králík, čerstvý		0,50-2,00	vysoká přiklopená nádoba, rošt, výška 1

* Signál pro obrácení po uplynutí poloviny doby.

** Signál pro obrácení po uplynutí $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ doby.

*** Signál pro obrácení po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby.

Ryby

Ryba vcelku, čerstvá: Přidejte 1 až 3 polévkové lžíce vody nebo citronové šťávy.
 Rybí filé, čerstvé: Přidejte 1 až 3 polévkové lžíce vody nebo citronové šťávy.
 Obalované sépiové kroužky, zmrazené: Musí být vhodné pro přípravu v pečící troubě.

Skupina programů	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádoba/příslušenství, výška zasunutí
Program		
čerstvá ryba vcelku, dušení	0,30-1,10	přiklopená nádoba rošt, výška 1
čerstvé rybí filé, dušení	0,20-1,00	přiklopená nádoba rošt, výška 1
rybí prsty*	0,20-0,90	univerzální vysoký plech, výška 2
sépiové kroužky, zmrazené*	0,20-0,50	univerzální vysoký plech, výška 2

* Signál pro obrácení po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby.

Sekaná a eintopf

K sekané přidejte 50-100 ml tekutiny.

Skupina programů Program	Vhodné potraviny	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádoba/příslušenství, výška zasunutí
Sekaná			
z čerstvého hovězího masa	cca 8 cm vysoká	0,80-1,50	přiklopená nádoba rošt, výška 1
z čerstvého vepřového masa	cca 8 cm vysoká	0,80-1,50	přiklopená nádoba rošt, výška 1
z čerstvého míchaného masa	cca 8 cm vysoká	0,80-1,50	přiklopená nádoba rošt, výška 1
z čerstvého jehněčího masa	cca 8 cm vysoká	0,80-1,50	přiklopená nádoba rošt, výška 1
Eintopl*			
guláš		0,30-2,00	vysoká přiklopená nádoba, rošt, výška 1
rolády		0,50-3,00	vysoká přiklopená nádoba, rošt, výška 1

* Nastavte hmotnost masa

Časové funkce

Nabídku časových funkcí lze vyvolat tlačítkem ⊕.
K dispozici jsou následující funkce:

Když je pečící trouba vypnutá:

- Nastavení budíku
- Nastavení času

Když je pečící trouba zapnutá:

- Nastavení budíku
- Nastavení doby trvání
- Posunutí času konce

1. Otevřete nabídku tlačítkem ⊕.
2. Otočným voličem nastavte požadovanou funkci.
3. Tlačítkem ⇝ přecházejte mezi jednotlivými řádky a otočným voličem nastavte čas nebo dobu trvání.
4. Zavřete nabídku tlačítkem ⊕.

Nastavení jednotlivých funkcí je podrobně popsáno níže.

Nastavení časových funkcí - stručný popis

Nastavení budíku

Budík běží nezávisle na pečící troubě. Můžete ho používat jako kuchyňský budík a kdykoli nastavovat.

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se nabídka časových funkcí.
2. Stiskněte tlačítko a otočným voličem nastavte dobu, která má být budíkem odměřena.
3. Nabídku časových funkcí zavřete tlačítkem .

Displej se vrátí do předchozího stavu. Zobrazí se symbol budíku a odměřovaná doba.

Po uplynutí nastaveného času

Zazní akustický signál.

Čas uplynul. Na ukazateli se zobrazí 00:00.

Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Tipy pro nastavení:

Přerušení odměřované doby

Tlačítkem otevřete nabídku časových funkcí. Stiskněte tlačítko a otočným voličem nastavte čas na 00:00. Tlačítkem zavřete nabídku.

Změna odměřované doby

Tlačítkem otevřete nabídku časových funkcí. Stiskněte tlačítko a během následujících sekund změňte otočným voličem odměřovanou dobu budíku. Tlačítkem zavřete nabídku.

Nastavení doby trvání

Pokud nastavíte dobu trvání přípravy pokrmu (dobu pečení), po uplynutí této doby se provoz automaticky ukončí. Pečící trouba přestane hřát.

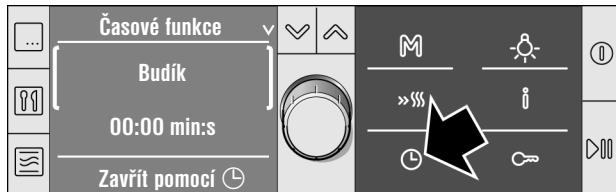
Předpoklad:

Je zvolený druh ohřevu a nastavená teplota.

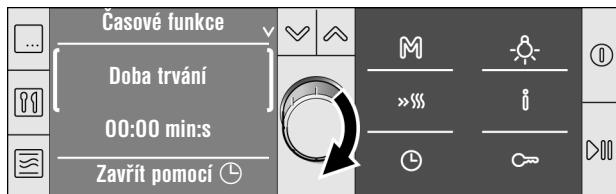
Příklad na obrázku: horní/dolní ohřev, 180 °C, 45 minut.

1. Stiskněte tlačítko .

Otevře se nabídka časových funkcí.



2. Otočným voličem přejděte na dobu trvání.



3. Tlačítkem  přejděte o řádek níž.

4. Otočným voličem nastavte dobu pečení.

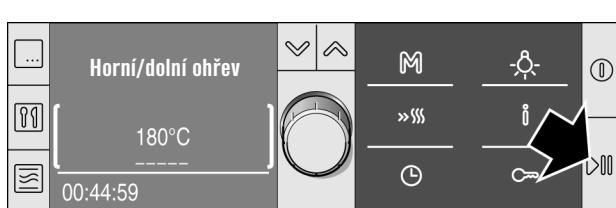


5. Stiskněte tlačítko .

Nabídka časových funkcí se zavře.

6. Pokud se provoz ještě nespustil, stiskněte tlačítko .

Doba trvání se viditelně odměřuje na stavovém řádku.



Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál.

Pečící trouba přestane hřát. Na stavovém řádku je zobrazeno 00:00:00. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem Ⓛ.

Tipy pro nastavení:

Přerušení doby trvání

Tlačítkem Ⓛ otevřete nabídku. Otočným voličem přejděte na dobu trvání, stiskněte tlačítko ↘ a otočným voličem ji nastavte na 00:00. Tlačítkem Ⓛ zavřete nabídku.

Změna doby trvání

Tlačítkem Ⓛ otevřete nabídku. Otočným voličem přejděte na dobu trvání, stiskněte tlačítko ↘ a otočným voličem ji změňte. Tlačítkem Ⓛ zavřete nabídku.

Posunutí času konce

Respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstávat příliš dlouho v troubě.

Příklad: Pokrm vložíte do trouby v 9.30 hodin. Jeho příprava bude trvat 45 minut a byl by tedy hotový v 10.15 hodin. Vy si ale přejete, aby byl hotový ve 12.45 hodin.

Posuňte čas konce z 10.15 h na 12.45 h.
Pečící trouba je ve vykávacím režimu. Provoz se spustí ve 12.00 h a skončí ve 12.45 h.

U některých programů nelze posunout čas konce.

Nastavení času konce

Předpoklad: Nastavený ohřev není spuštěný. Je nastavená doba trvání. Otevřeli jste nabídku časových funkcí Ⓛ.

1. Tlačítkem ↗ přejděte na horní řádek a otočným voličem přejděte na "čas konce". Zobrazí se okamžik, kdy provoz skončí.



2. Stiskněte tlačítko .

3. Otočným voličem posuňte čas konce na později.



4. Nabídku časových funkcí zavřete tlačítkem .

5. Potvrďte tlačítkem .



Nastavení bylo uloženo. Pečící trouba je ve vyčkávacím režimu  a provoz se spustí v příslušný okamžik.

Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hřát. Na stavovém rádku je zobrazená doba trvání 00:00:00. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Tip pro nastavení:

Změna času konce

Dokud je pečící trouba ve vyčkávacím režimu , lze čas konce změnit. Za tímto účelem otevřete nabídku tlačítkem . Otočným voličem přejděte na čas konce. Stiskněte tlačítko  a otočným voličem změňte čas konce. Tlačítkem  zavřete nabídku.

Zrušení času konce

Dokud je pečící trouba ve vyčkávacím režimu , lze čas konce zrušit. Otočným voličem přejděte na čas konce. Stiskněte tlačítko  a otáčejte otočný volič doleva, dokud ukazatel nezhasne. Tlačítkem  zavřete nabídku.

Nastavení času

Po přerušení napájení

Abyste mohli nastavovat nebo měnit čas, musí být pečicí trouba vypnuta.

Po přerušení napájení se na displeji zobrazí nápis "nastavení času".

- 1.** Stiskněte tlačítko  a otočným voličem nastavte aktuální čas.
- 2.** Stiskněte tlačítko .

Čas je nastaven.

Změna času

Příklad: Změna času z letního na zimní.

- 1.** Stiskněte tlačítko .

Otevře se nabídka časových funkcí.

- 2.** Otočným voličem přejděte na čas.

- 3.** Stiskněte tlačítko  a otočným voličem čas změňte.

- 4.** Stiskněte tlačítko .

Nabídka časových funkcí se zavře. Čas je změněný.

Vypnutí zobrazení času

Když je pečicí trouba vypnuta, zobrazí se na displeji aktuální čas. Zobrazení času můžete vypnout. O tom si přečtěte v kapitole *Základní nastavení*.

Paměť

Tato funkce vám umožnuje uložit vlastní programy do paměti a stisknutím tlačítka je znova z paměti vyvolat. Máte k dispozici šest paměťových míst. Ukládání programu do paměti má smysl u pokrmů, které připravujete zvlášť často.

Uložení nastavení do paměti

1. Nastavte požadovaný ohřev. Nespouštějte ho.
2. Krátce stiskněte tlačítko  a otočným voličem zvolte jedno ze šesti paměťových míst.
3. Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí "uloženo do paměti".

Nastavení je uloženo a lze ho kdykoli spustit.

Nové uložení do paměti

Proveďte nastavení, zvolte paměťové místo a tlačítkem  uložte nová nastavení. Stará nastavení se přepíší.

Vyvolání z paměti

Uložená nastavení můžete kdykoliv spustit.

1. Krátce stiskněte tlačítko  a otočným voličem zvolte paměťové místo. Zobrazí se uložená nastavení. Pokud se zobrazí "paměťové místo prázdné", není pod tímto paměťovým místem uložené žádné nastavení.
2. Stiskněte tlačítko .

Nastavení uložené v paměti se spustí.

Tipy pro nastavení:

Změna paměťového místa

Po spuštění již nelze paměťové místo měnit.

Změna nastavení

Je možná kdykoli.

Při příštém spuštění funkce paměti se znova zobrazí původně uložené nastavení.

Program sabat

Při tomto nastavení udržuje pečící trouba při horním/dolním ohřevu teplotu 85 °C. Dobu trvání můžete nastavit od 24 do 73 hodin.

Během této doby zůstanou pokrmy v troubě teplé, aniž byste ji museli zapínat nebo vypínat.

Předpoklad: V základních nastaveních jste aktivovali "ano" pro "program sabat". Viz kapitola *Základní nastavení*.

1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí jako návrh 3D-horký vzduch, 160 °C.

2. Otočný volič otoče doleva na program sabat.
3. Tlačítkem  otevřete nabídku časových funkcí a otočným voličem přejděte na dobu trvání. Jako návrh se zobrazí 27:00 hodin.
4. Stiskněte tlačítko .
5. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu trvání.
6. Stiskněte tlačítko .

Program sabat se spustí. Doba trvání se viditelně odměřuje na stavovém řádku.

Uplynutí doby trvání

Pečící trouba přestane hrát.

Tipy pro nastavení:

Posunutí času konce

Čas konce nelze posunout na později.

Přerušení programu sabat

Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí "zvolit funkci". Můžete provést nové nastavení.

Dětská pojistka

Aby děti nemohly nedopatřením pečicí troubu zapnout nebo změnit nastavení, je pečicí trouba vybavená dětskou pojistkou.

Aktivace dětské pojistky

Držte stisknuté tlačítko klíč , dokud se nezobrazí symbol . Trvá to cca 4 sekundy.

Ovládací panel je zablokovaný.

Odblokování

Držte stisknuté tlačítko klíč , dokud symbol nezhasne. Můžete provést nové nastavení.

Upozornění

I při aktivní dětské pojistce můžete pečicí troubu vypnout pomocí  nebo dlouhým stisknutím tlačítka , nastavit budík a vypnout signální tón.

Změna základních nastavení

Váš spotřebič má různá základní nastavení, která můžete kdykoli přizpůsobit svým potřebám.

Upozornění

V tabulce naleznete všechna základní nastavení a možnosti jejich změn.

V závislosti na vybavení spotřebiče se na displeji zobrazí jen ta základní nastavení, která odpovídají vašemu spotřebiči.

Základní nastavení	Možnosti	Vysvětlení
volba jazyka: česky	k dispozici je 29 jazyků	Jazyk textů na displeji
doba trvání signálu: střední	střední = 2 min krátká = 10 s dlouhá = 5 min	Doba, po kterou zní akustický signál po uplynutí doby trvání
zvukový signál tlačítek: vyp.	zap. vyp.	Potvrzovací tón při stisknutí tlačítka

Základní nastavení	Možnosti	Vysvětlení
jas displeje: den	den střední noc	Osvětlení displeje
kontrast 	např. větší 	Kontrast displeje
ukazatel hodin: zap.	zap. vyp.*	Zobrazení času na displeji, když je pečící trouba vypnuta. * Čas se zobrazuje, dokud se zobrazuje zbytkové teplo
pokračování provozu po zavření dvířek: vyp.	automaticky pokračovat vyp. *	Způsob, jakým se aktivuje pokračování provozu po otevření a opětovném zavření dvířek pečící trouby * pokračovat v provozu stisknutím 
individuálně nastavit: –  +	např. vždy intenzivnější výsledek vaření –  +	Změna výsledku vaření u všech programů programové doprava = intenzivnější doleva = méně intenzivní
zobrazení popisu tlačítek zap.	zap. vyp.	Úvodní displej po zapnutí pečící trouby
3D-horký vzduch návrh: 160 °C	od 30 do max. 250 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
horký vzduch návrh: 160 °C	od 30 do max. 250 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
horní/dolní ohřev návrh: 180 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
intenzivní ohřev návrh: 190 °C	od 100 do max. 300 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
dolní ohřev návrh: 180 °C	od 30 do max. 200 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
gril s cirkulací vzduchu návrh: 190 °C	od 100 do max. 250 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
velkoplošný gril návrh: Silný	silný střední slabý	Trvalá změna navrženého stupně pro tento druh ohřevu

Základní nastavení	Možnosti	Vysvětlení
maloplošný gril návrh: Silný	silný střední slabý	Trvalá změna navrženého stupně pro tento druh ohřevu
mírný ohřev návrh: 80 °C	od 70 do max. 100 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
předehřev návrh: 50 °C	od 30 do max. 70 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
udržování teploty návrh: 70 °C	od 60 do max. 100 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
MikroKombi mírný návrh: 180 °C	od 30 do max. 250 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
MikroKombi intenzivní návrh: 200 °C	od 30 do max. 250 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
program sabat: ne	ne ano	Viz kapitola Program sabat
provozní napětí 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Nastavení provozního napětí
obnovit nastavení z výroby: ne	ne ano	Resetování všech změn na základní nastavení

Změna základních nastavení

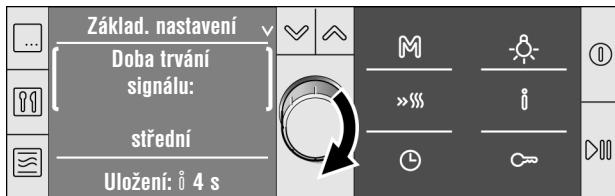
Předpoklad: Pečící trouba musí být vypnuta.

Příklad na obrázku: změna základního nastavení doby trvání signálu ze střední na krátkou.

1. Cca 4 sekundy držte stisknuté tlačítko **í**, dokud se nezobrazí nápis "základní nastavení" a první základní nastavení "volba jazyka".

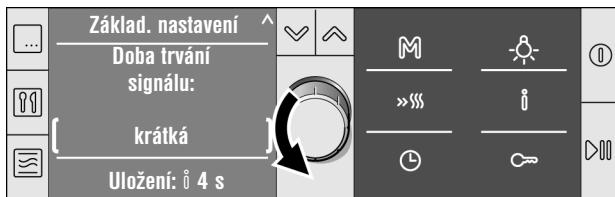


2. Otočným voličem zvolte požadované základní nastavení.



3. Tlačítkem přejděte na další řádek.

4. Otočným voličem změňte základní nastavení.



Nyní můžete změnit další základní nastavení. Za tímto účelem přejděte tlačítkem na příslušný řádek a změňte základní nastavení, jak je popsáno v bodě 2 až 4.

5. Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí čas. To trvá přibližně čtyři sekundy. Všechny změny se uloží.

Přerušení

Stiskněte tlačítko . Změny se neuloží.

Automatické vypnutí

Pečící trouba je vybavená funkcí automatického vypnutí. Aktivuje se, pokud není nastavená doba trvání a dlouhou dobu nedojde ke změně nastavení.

Aktivované vypnutí

Na displeji se zobrazí text "automatické vypnutí". Okamžik vypnutí závisí na nastavené teplotě nebo stupni grilování.
Pro zhasnutí textu stiskněte libovolné tlačítko.
Můžete provést nové nastavení.

Upozornění

Pokud je nastavená doba trvání, přestane pečící trouba hřát po uplynutí této doby. Funkce automatického vypnutí není nutná.

Údržba a čištění

Při pečlivé údržbě a důkladném čištění zůstane vaše mikrovlnná trouba dlouho pěkná a funkční. Správná údržba a čištění spotřebiče je vysvětlena níže.

-  Nebezpečí zkratu!
Nikdy nepoužívejte vysokotlaké ani parní čističe.
-  Nebezpečí popálení!
Čištění neprovádějte ihned po vypnutí. Nechte spotřebič vychladnout.

Poznámky

Malé barevné rozdíly na přední straně spotřebiče vznikají použitím různých materiálů, jako skla, plastu nebo kovu.

Stíny na prosklených dvírkách, které působí jako šmouhy, jsou světlé odrazy osvětlení pečící trouby.

Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a nemá to žádný vliv na funkci.

Hrany tenkých plechů se nedají úplně smalovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana tím není ovlivněna.

Nepřijemné pachy, např. po přípravě ryb, můžete odstranit docela jednoduše. Přidejte do šálku vody několik kapek citronové šťávy. Do šálku vložte lžičku, aby se zabránilo převaření. Vodu ohřívejte 1 až 2 minuty při maximálním výkonu mikrovlnného ohřevu.

Čištění samočisticích ploch ve varném prostoru

Zadní a horní stěna jsou potaženy samočisticím smalem. Čistí se samy během provozu trouby. Větší skvrny někdy zmizí až po několikerém provozu pečicí trouby.

Důležitá upozornění

Samočisticí plochy nikdy nečistěte čisticím prostředkem na pečicí trouby.

Jestliže se tento čisticí prostředek dostane na zadní nebo horní stěnu omylem, okamžitě ho odstraňte houbou a dostačným množstvím vody.

Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Poškrábaly, resp. zničily by vysoce porézní vrstvu.

Samočisticí plochy nikdy nečistěte drátěnkou.

Malá změna barvy smaltu nemá žádný vliv na funkci samočištění.

Použijte hadřík a horký mycí roztok nebo vodu s octem.

Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby. Používejte pouze ve studené pečicí troubě.

Čištění dna varného prostoru a postranních stěn

Čisticí prostředky

Aby nedošlo k poškození různých povrchů nesprávnými čisticími prostředky, řídte se údaji uvedenými v tabulce.

Nepoužívejte

- agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky,
- kovové nebo skleněné škrabky k čištění skla na dvírkách spotřebiče.
- kovové nebo skleněné škrabky k čištění těsnění dvírek.
- tvrdé drátěnky a houbičky.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně vymáchejte.

Oblast	Čisticí prostředky
Čelní strana spotřebiče	Horký mycí roztok: Vycistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. K čištění nepoužívejte kovovou nebo skleněnou škrabku.
Ušlechtilá ocel	Horký mycí roztok: Vycistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze obdržet speciální čisticí prostředky na ušlechtilou ocel.
Pečící trouba	Horký mycí roztok nebo voda s octem: Vycistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění: Čisticí prostředek na pečící trouby, používejte pouze ve studené pečící troubě. Nejvhodnejší je nerezová drátěnka.
Skleněný kryt osvětlení pečící trouby	Horký mycí roztok: Vycistěte hadříkem.
Prosklená dvírka	Čisticí prostředek na sklo: Vycistěte hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Těsnění	Horký mycí roztok: Vycistěte hadříkem, nedrhněte. K čištění nepoužívejte kovovou nebo skleněnou škrabku.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.

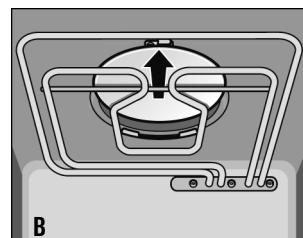
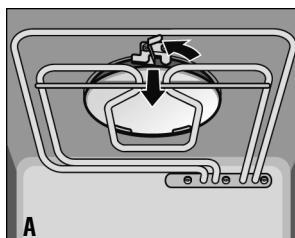
Čištění skleněného krytu

Demontáž

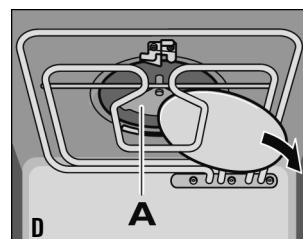
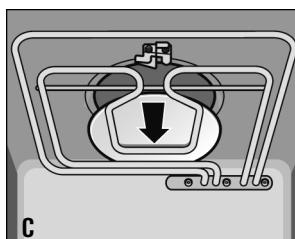
Skleněný kryt na horní stěně pečící trouby můžete za účelem čištění sejmout.

Pozor! Trouba musí být studená.

1. Položte do pečící trouby utěrku.
2. Svorku na horní stěně pečící trouby vytáhněte dopředu. (Obrázek A)
Palcem druhé ruky zatlačte skleněný kryt dolů. Pusťte svorku.
3. Oběma rukama vytáhněte kryt dopředu a položte ho na grilovací topné těleso. (Obrázek B)



4. Posuňte ho trochu dozadu. (Obrázek C)
5. Naklopte ho dolů do strany a vyjměte ho.
(Obrázek D)



Nikdy se nedotýkejte mikrovlnného zářiče (A) ani ho nečistěte!

Při mírném znečištění:

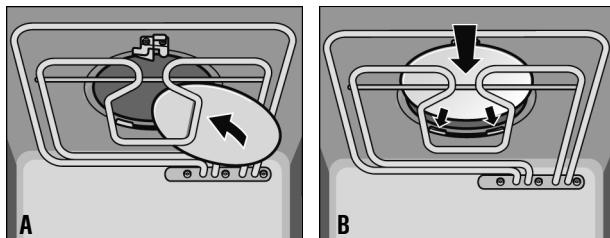
Omyjte skleněný kryt horkým mycím roztokem.

Při silném znečištění:

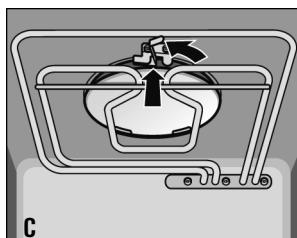
Vyčistěte skleněný kryt jako smaltované plochy v pečící troubě.

Montáž

1. Kryt zasuňte plochou stranou dolů a položte ho na grilovací topné těleso. (Obrázek A)
2. Oběma rukama ho zasuňte dozadu do dvou háčků. (Obrázek B)



3. Zatáhněte svorku dopředu a skleněný kryt zatlačte nahoru. Pusťte svorku. (Obrázek C)



Vyjměte utěrku z pečící trouby.



Spotřebič nikdy nepoužívejte bez skleněného krytu mikrovlnného zářiče!

Čištění skleněných tabulek

Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule z dveřek pečící trouby vyjmout.

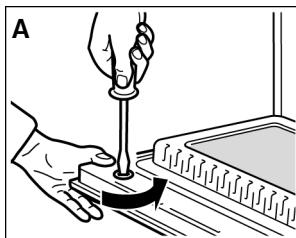


Nebezpečí popálení!

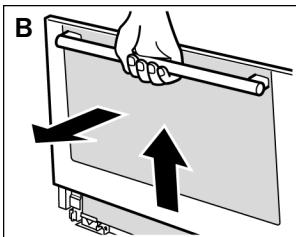
Demontáž neprovádějte ihned po vypnutí. Trouba musí být studená.

Demontáž

1. Otevřete dvířka pečící trouby.
2. Šroubovákem na drážku (šířka šroubovacího hrotu 8-11 mm) povolte dva šrouby na dvířkách. Rukou přidržujte skleněnou tabuli. (Obrázek A)



3. Dvířka dejte do svislé polohy a skleněnou tabuli s madlem vytáhněte nahoru. (Obrázek B)



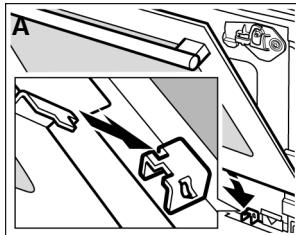
4. Dvířka zavřete.

Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

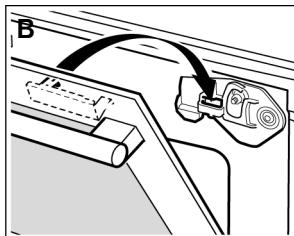
Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky. Škrabka na sklo není vhodná.

Montáž

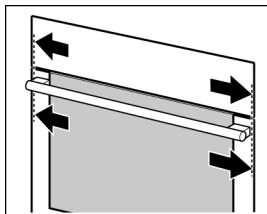
1. Skleněnou tabuli oběma rukama nasadte do drážky. (Obrázek A)



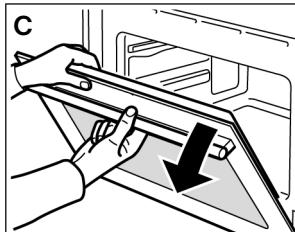
- 2.** Skleněnou tabuli zatlačte dolů, mírně nazdvíhněte a nahoře zahákněte. (Obrázek B)



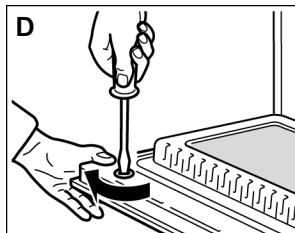
Obejte na to, aby skleněná tabule lícovala s ovládacím panelem.



- 3.** Dvířka otevřete dokořán, skla přitom jednou rukou přidržujte. (Obrázek C)



- 4.** Šroubky utáhněte šroubovákem na drážku (šířka šroubovacího hrotu 8-11 mm), dvířka zavřete. (Obrázek D)



Pečicí troubu smíte opět použít teprve tehdy, jsou-li tabule řádně namontovány.

Co dělat v případě závady?

Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, podívejte se do následující tabulky. Třeba budete schopni závadu odstranit sami.

Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se do kapitoly *Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu*. Naleznete tam velké množství tipů a upozornění k vaření.

Tabulka závad

Závada	Možná příčina	Odstranění/upozornění
Spotřebič nefunguje.	Pojistka je vadná.	Podívejte se do pojistkové skříňky, je-li pojistka v pořádku.
	Zástrčka není zapojená do zásuvky.	Zapojte ji.
	Výpadek proudu.	Překontrolujte, zda svítí kuchyňské světlo.
Na displeji se zobrazí "nastavení času". Zobrazovaný čas není aktuální.	Přerušení napájení.	Otočným voličem nastavte aktuální čas a stiskněte tlačítko ⏱.
Pečicí trouba nehřeje. Na stavovém řádku je zobrazený text "demo".	Pečicí trouba se nachází v předváděcím režimu.	Vypněte pojistku spotřebiče v pojistkové skřínce a přiblížně za 20 sekund ji znova zapněte. Během následujících 2 minut držte čtyři sekundy stisknuté tlačítko ⌂, dokud "demo" nezhasne.
Na displeji se zobrazí "automatické vypnutí".	Bylo aktivováno automatické vypnutí. Pečicí trouba přestane hrát.	Stiskněte libovolné tlačítko. Text zhasne. Můžete provést nové nastavení.

Závada	Možná příčina	Odstranění/upozornění
Mikrovlnný ohřev se nezapne.	Nejsou zcela dovřená dvířka.	Ověřte si, zda ve dvírkách nevadí zbytky jídla nebo cizí těleso. Přesvědčte se, že jsou těsnící plochy čisté. Zkontrolujte, zda není těsnění dveří zkroucené.
Spotřebič se nezahřeje na nastavenou teplotu.	Nespustili jste mikrovlnný ohřev.	Stiskněte tlačítko ▷ ①.
Mikrovlnný ohřev se bez zjevného důvodu přeruší.	Nestiskli jste tlačítko ▷ ①.	Stiskněte tlačítko ▷ ①.
Pokrmy se při mikrovlnném ohřevu ohřívají pomaleji než doposud.	Porucha mikrovlnného ohřevu.	Vyskytne-li se tato chyba opakovaně, kontaktujte zákaznický servis. Je možný jen provoz samotné trouby bez mikrovlnného ohřevu.
	Byl nastaven příliš malý výkon mikrovlnného ohřevu.	Zvolte vyšší výkon.
	Do spotřebiče jste vložili větší množství pokrmu než obvykle.	Dvojnásobné množství - téměř dvojnásobná doba.
	Pokrmy byly chladnější než obvykle.	Pokrmy průběžně míchejte nebo obracejte.

Chybová hlášení s E

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení s E, stiskněte tlačítko ⌂. Chybové hlášení se tím vymaže. Může se stát, že poté budete muset znova nastavit čas. Pokud se chyba zobrazí znovu, zavolejte servis. U chybových hlášení E101, E104 a E106 je nadále možné používat mikrovlnný ohřev.

Chybové hlášení E011 indikuje, že mohlo dojít k zaseknutí některého tlačítka. Postupně stiskněte všechna tlačítka a zkontrolujte, zda jsou čistá. Pokud se chybové hlášení zobrazuje nadále, zavolejte servis.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Výměna žárovky v pečicí troubě

Žárovku v pečicí troubě můžete vyměnit. Tepelně odolné halogenové žárovky 12 V, 20 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně.



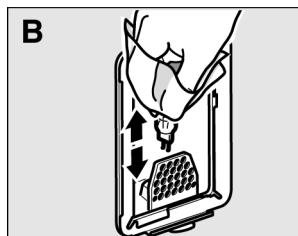
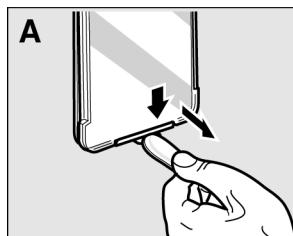
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Žárovku nikdy nevyměňuje, pokud je spotřebič zapojený.

Vytáhněte síťovou zástrčku, nebo vypněte jistič v pojistkové skřínce.

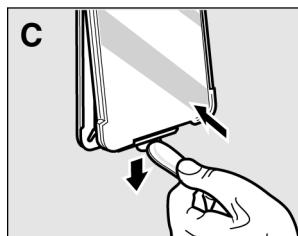
Novou halogenovou žárovku vyjměte z obalu vždy suchým hadříkem. Prodlouží se tak doba životnosti žárovky.

Postupujte následovně

1. Vypněte jistič v pojistkové skřínce.
2. Abyste zabránili poškození, položte do studené pečicí trouby utěrku.
3. Sejměte skleněný kryt. Za tímto účelem skleněný kryt rukou dolle odklopte.
Pokud je těžké skleněný kryt sejmout, pomozte si lžícíci. (Obrázek A)
4. Vyjměte žárovku a nahradte ji novou žárovkou stejného typu. (Obrázek B)



5. Nasaděte zpět skleněný kryt. (Obrázek C)



6. Vyjměte utěrku. Zapněte jistič v pojistkové skříni nebo zapojte síťovou zástrčku do zásuvky.

Výměna těsnění dvířek

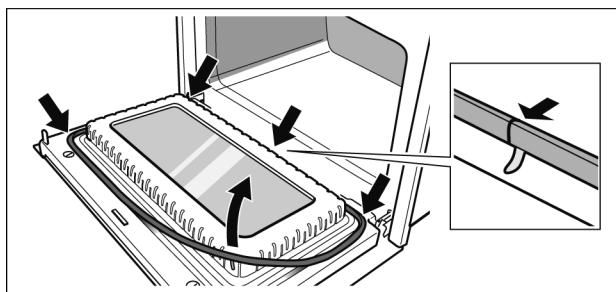
Pokud je těsnění dvířek poškozené, je nutné ho vyměnit. Náhradní těsnění pro svůj spotřebič obdržíte u zákaznického servisu. Uveďte číslo "E" a "FD" svého spotřebiče.



Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Nikdy nepoužívejte spotřebič, pokud je těsnění dvířek poškozené. Může docházet k úniku mikrovlnné energie. Spotřebič znovu používejte až po opravě.

1. Otevřete dvířka pečící trouby.
2. Stáhněte staré těsnění dvířek.
3. Na těsnění je upevněno 5 háčků. Těmito háčky připevněte nové těsnění ke dvířkům pečící trouby.



Upozornění: Místo spojení těsnění dvířek je z technických důvodů uprostřed dole.

Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Telefonní číslo a adresu nejbližšího servisního střediska najeznete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní centra vám ráda sdělí kontakt na nejbližší servisní středisko.

Číslo E a číslo FD

Pokud se obrátíte na náš servis, sdělte číslo E a číslo FD svého spotřebiče.

Typový štítek s těmito čísly najdete v pečicí troubě. Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

Č. E	Č. FD
------	-------

Servis ☎

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Tento přístroj odpovídá normě EN 55011 resp. CISPR 11.

Jedná se o výrobek skupiny 2, třídy B.

Skupina 2 znamená, že se k ohřívání potravin používá mikrovlnný ohřev.

Třída B udává, že je spotřebič vhodný pro použití v domácnosti.

Tipy, jak šetřit energii a životní prostředí

Zde vám poradíme, jak můžete při pečení ušetřit energii a jak správně postupovat při likvidaci spotřebiče.

Jak ušetřit energii

Pečící troubu předelehřívejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.

Během vaření a pečení otevírejte dvírka pečicí trouby co možná nejméně.

Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečící trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče.

Při delší době pečení můžete pečící troubu vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

Směrnice platná v zemích EU udává způsob navrácení nebo znovuzhodnocení zařízení, která už dosloužila.

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů, a pro ně vhodná nastavení. Ukážeme vám, který druh ohřevu, jaká teplota nebo jaký výkon mikrovlnného ohřevu je nevhodnější pro váš pokrm. Je zde uvedeno, které příslušenství je vhodné a do jaké výšky ho máte zasunout. Dále si zde přečtete tipy ohledně nádobí a přípravy pokrmů.

Poznámky

Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro studenou a prázdnou troubu. Troubu předehřívejte pouze tehdy, pokud je to v tabulkách uvedeno. Před použitím odstraňte z trouby veškeré příslušenství, které nepotřebujete.

Papír na pečení pokládejte na příslušenství až po předehřátí.

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

Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Doplňující příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu.

Při vyndavání horkého příslušenství nebo nádobí z trouby používejte vždy chňapku.

Rozmrazování, ohřívání a vaření pomocí mikrovlnného ohřevu

V následujících tabulkách jsou uvedeny četné možnosti a hodnoty nastavení mikrovlnné trouby.

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

V tabulkách jsou často uvedena časová rozmezí. Nastavte nejprve kratší dobu a v případě potřeby ji prodlužte.

Může se stát, že máte jiná množství, než jsou uvedena v tabulkách.

Pro to platí základní pravidlo:

Dvojnásobné množství - téměř dvojnásobná doba trvání,
poloviční množství - poloviční doba trvání.

Do výšky 1 zasuňte rošt nebo skleněný plech.

Nádobu postavte doprostřed. Mikrovlnná energie se tak dostane k pokrmům ze všech stran.

Rozmrazování

Zmrzařené potraviny pokládejte na rošt v odklopené nádobě.

Choulostivé části, jako např. stehna nebo křídylka kuřete nebo tučné okrajové části pečeně, můžete zakrýt malými kousky allobalu. Allobal se nesmí dotýkat stěn trouby. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování můžete fólii sejmout.

Pokrmy mezitím jednou až dvakrát obraťte, popř. zamíchejte. Velké kusy byste měli obrátit vícekrát. Při obracení vždy odstraňte tekutinu z rozmrazené potraviny.

Rozmrazené potraviny nechte ještě 10-60 minut odpočívat za pokojové teploty, aby se teploty vyrovnaly. U drůbeže můžete poté vyjmout vnitřnosti.

Rozmrazování	Hmotnost	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W, doba trvání v min	Poznámky
Maso vcelku - hovězí, telecí nebo vepřové (s kostí nebo bez kostí)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-15 min	Několikrát obraťte
	1 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20-30 min	
	1,5 kg	180 W, 25 min+ 90 W, 25-35 min	
Maso na kousky nebo na plátky - hovězí, telecí nebo vepřové	200 g	180 W, 5 min+ 90 W, 4-6 min	Při míchání od sebe oddělte rozmrazené části
	500 g	180 W, 8 min+ 90 W, 5-10 min	
	800 g	180 W, 10 min+ 90 W, 10-15 min	

Rozmrazování	Hmotnost	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W, doba trvání v min	Poznámky
Směs mletého masa	200 g	90 W, 8-15 min	Několikrát zamíchejte, již rozmrazené maso vyjměte
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min	
	1 kg	180 W, 10 min + 90 W, 20-25 min	
Drůbež nebo části drůbeže	600 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Průběžně obracejte
	1,2 kg	180 W, 10 min + 90 W, 20-25 min	
Kachna	2 kg	180 W, 10 min + 90 W, 30-40 min	Několikrát obraťte
Husa	4,5 kg	180 W, 20 min + 90 W, 60-80 min	Každých 20 minut obraťte, odstraňte rozmrazenou tekutinu
Rybí filé, rybí podkovy nebo plátky	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Rozmrazené části od sebe oddělte
Celé ryby	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	Průběžně obracejte
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
Zelenina, například hrášek	300 g	180 W, 5-15 min	Průběžně opatrně zamíchejte
	600 g	180 W, 10 min + 90 W, 8-13 min	
Ovoce, např. maliny	300 g	180 W, 5-10 min	Průběžně opatrně zamíchejte, rozmrazené části od sebe oddělte
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Rozpouštění másla	125 g	90 W, 7-9 min	Zcela odstraňte obal
	250 g	180 W, 2 min + 90 W, 3-5 min	

Rozmrazování	Hmotnost	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W, doba trvání v min	Poznámky
Celý chléb	500 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	Průběžně obracejte
	1 kg	180 W, 3 min+ 90 W, 15-25 min	
Koláč, suchý, např. třený koláč	500 g	90 W, 10-15 min	Jen koláče bez polevy, šlehačky nebo krému, koláče oddělujte od sebe
	750 g	180 W, 2 min+ 90 W, 10-15 min	
Koláč, šťavnatý, např. ovocný koláč, tvarohový koláč	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	Jen koláče bez polevy, šlehačky nebo krému
	750 g	180 W, 10 min+ 90 W, 15-20 min	

Rozmrazování, ohřívání nebo vaření hluboce zmrzlených pokrmů

Hotový pokrm vyjměte z obalu. V nádobě vhodné k mikrovlnnému ohřevu se ohřeje rychleji a stejnomořněji.

Jednotlivé složky pokrmů se mohou ohřívat různě rychle.

Ploše rozprostřené pokrmy se vaří rychleji než navršené. Snažte se proto pokrm v nádobě co nejvíce rozprostřít. Potraviny by se neměly na sebe vršit.

Pokrmy vždy přiklopte. Pokud nemáte na svou nádobu vhodnou pokličku, přiklopte nádobu talířem nebo ji zakryjte speciální fólií pro mikrovlnný ohřev.

Pokrmy by se měly během ohřevu dvakrát až třikrát zamíchat, popř. obrátit.

Po ohřátí nechte potraviny kvůli vyrovnání teploty ještě 2 až 5 minut odpočívat.

Při vyjmání nádoby používejte vždy chňapku nebo utěrkou.

Vlastní chuť pokrmů zůstává do značné míry zachována. Sůl a koření proto postačí používat střídmc.

Rozmrazování, ohřívání nebo vaření hluboce zmrazených pokrmů	Hmotnost	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W, doba trvání v min	Poznámky
Menu, pokrm na talíři, hotovy pokrm	300-400 g	600 W, 11-15 min	Pokrm vyjměte z obalu; pro ohřívání přikryjte
Polévka	400-500 g	600 W, 8-13 min	Přiklopená nádoba
Eintopfy	500 g	600 W, 10-15 min	Přiklopená nádoba
	1 kg	600 W, 20-25 min	
Plátky nebo kousky masa v omáčce, např. guláš	500 g	600 W, 12-17 min	Přiklopená nádoba
	1 kg	600 W, 25-30 min	
Ryby, např. filety	400 g	600 W, 10-15 min	Přikryté
	800 g	600 W, 18-23 min	
Přílohy, např. rýže, těstoviny	250 g	600 W, 2-5 min	Přiklopená nádoba; přidejte tekutinu
	500 g	600 W, 7-10 min	
Zelenina, např. hráček, brokolice, mrkev	300 g	600 W, 8-12 min	Přiklopená nádoba; přidejte 1 polévkovou lžici vody
	600 g	600 W, 13-18 min	
Smetanový špenát	450 g	600 W, 11-16 min	Vařit bez přidání vody

Ohřívání pokrmů

Hotový pokrm vyjměte z obalu. V nádobě vhodné k mikrovlnnému ohřevu se ohřeje rychleji a stejnometřněji. Jednotlivé složky pokrmů se mohou ohřívat různě rychle.



Při ohřívání tekutin vkládejte do nádoby vždy lžíci, aby nemohlo dojít k utajenému varu. Při utajeném varu dosáhne tekutina teploty varu, aniž dojde k vystupování typických bublin. Již při malém otřesu nádoby může pak tekutina prudce překypět nebo vystříknout. To by mohlo způsobit poranění a popáleniny.

Pokrmy vždy přiklopte. Pokud nemáte na svou nádobu vhodnou pokličku, přiklopte nádobu talířem nebo ji zakryjte speciální fólií pro mikrovlnný ohřev.

Pokrmy by se mely během ohřevu dvakrát až třikrát zamíchat, popř. obrátit. Kontrolujte teplotu.

Po ohřátí nechte potraviny kvůli vyrovnání teploty ještě 2 až 5 minut odpočívat.

Při vyjmání nádoby používejte vždy chňapku nebo utěrku.

Ohřívání pokrmů	Hmotnost	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W, doba trvání v min	Poznámky
Menu, pokrm na talíři, hotový pokrm	350-500 g	600 W, 4-8 min	Pokrm vyjměte z obalu, pro ohřívání přikryjte
Nápoje	150 ml	900 W, 1-3 min	Do sklenice vložte lžíci, alkoholické nápoje nepřehřívejte, průběžně kontrolujte
	300 ml	900 W, 3-4 min	
	500 ml	900 W, 4-5 min	
Kojenecká strava, např. kojenecké lahve na mléko	50 ml	360 W, ½-1 min	Lahve bez dudlíku nebo víčka postavte na dno varného prostoru, po ohřátí řádně zamíchejte nebo protřepejte, bezpodmínečně zkонтrolujte teplotu
	100 ml	360 W, 1-1½ min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Polévka	1 šálek	175 g	900 W, 1½-2 min
	2 šálky	à 175 g	900 W, 2-4 min
	4 šálky	à 175 g	900 W, 4-6 min
Plátky nebo kousky masa v omáčce, např. guláš	500 g	600 W, 7-10 min	Přikryté
Eintopf	400 g	600 W, 5-7 min	Přiklopená nádoba
	800 g	600 W, 7-10 min	
Zelenina	150 g	600 W, 2-3 min	Přidejte trochu tekutiny
	300 g	600 W, 3-5 min	

Vaření pokrmů

Ploše rozprostřené pokrmy se vaří rychleji než navršené. Snažte se proto pokrm v nádobě co nejvíce rozprostřít. Potraviny by se neměly na sebe vršit.

Pokrmy vařte v uzavřeném nádobí. Pokud nemáte na svou nádobu vhodnou pokličku, přiklopte nádobu talířem nebo ji zakryjte speciální fólií pro mikrovlnný ohřev.

Vlastní chuť pokrmů zůstává do značné míry zachována. Sůl a koření proto postačí používat střídmc.

Po uvaření nechte potraviny kvůli vyrovnání teploty ještě 2 až 5 minut odpočívat.

Při vyjmání nádoby používejte vždy chňapku nebo utěrku.

Vaření pokrmů	Hmotnost	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W, doba trvání v min	Poznámky
Popcorn do mikrovlnné trouby	1 sáček à 100 g	900 W	Sáček s popcornem položte na žáruvzdorný skleněný talíř, např. z pyrexu, talíř postavte na rošt; popcorn po cca 1,5 min protřepejte; řídte se pokyny výrobce uvedenými na obale
Čerstvé kuře vcelku, bez vnitřností	1,5 kg	600 W, 25-30 min	Po uplynutí poloviny doby obratě
Rybí filé, čerstvé	400 g	600 W, 8-13 min	-
Zelenina, čerstvá	250 g	600 W, 6-10 min	Nakrájejte na stejně velké kousky; na každých 100 g přidejte 1-2 polévkové lžíce vody; průběžně zamíchejte
	500 g	600 W, 10-15 min	
Brambory	250 g	600 W, 8-11 min	Nakrájejte na stejně velké kousky; na každých 100 g přidejte 1-2 polévkové lžíce vody; průběžně zamíchejte
	500 g	600 W, 12-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Rýže	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min	Přidejte dvojnásobné množství tekutiny; použijte vysokou, přiklopenou nádobu
	250 g	600 W, 7-9 min + 180 W, 15-20 min	
Sladké pokrmy, např. pudink (instantní)	500 ml	600 W, 5-8 min	Průběžně 2-3krát zamíchejte metličkou
Ovoce, kompot	500 g	600 W, 9-12 min	-

Tipy pro mikrovlnný ohřev

**Pro připravovaná množství pokrmů
nenaleznete žádné údaje o nastavení.**

Doby vaření prodlužte nebo zkratě podle následujícího základního pravidla:
dvojité množství = téměř dvojitá doba
poloviční množství = poloviční doba

Pokrm se příliš vysušíl.

Příště nastavte kratší dobu vaření, popř. zvolte nižší výkon mikrovln. Pokrm přikryjte a přidejte více tekutiny.

Pokrm ještě není po uplynutí doby rozmrzený, horký nebo uvařený.

Nastavte delší dobu. Větší množství a vyšší pokrmy potřebují delší dobu.

Po uplynutí zadané doby vaření je pokrm na okraji přehřátý, uvnitř však ještě není hotov.

Občas pokrm zamíchejte a příště zvolte nižší výkon a delší dobu.

Po rozmrazení je drůbež nebo ryba venku uvařená, uvnitř ale ještě není rozmrazena.

Příště zvolte menší výkon mikrovln. U většího množství rozmrazované pokrmy také několikrát otočte.

Koláče a pečivo

Poznámky k tabulkám

Časové údaje platí pro zasunutí do studené pečící trouby.

Teplota a doba pečení jsou závislé na vlastnostech a množství těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Začněte s nižší hodnotou teploty a příště nastavte, pokud je potřeba, vyšší. Nižší teplota podmiňuje stejnometernější hnědnutí.

Další informace najeznete v části "Tipy pro pečení", uvedené za tabulkami.

Koláčovou formu postavte vždy doprostřed roštu.

Nejhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Horký vzduch = ☀

Horní/dolní ohřev = □

Intenzivní ohřev = ■

Formy na pečení

Koláče ve formě	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v minutách
Jednoduchý třený koláč	Věncovitá/truhliková forma	1	☀	160-180	90 W	30-40
Jemný třený koláč (např. linecký koláč)	Věncovitá/truhliková forma	1	□	150-170	-	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Koláčová forma	2	☀	160-180	-	25-35
Jemný ovocný koláč, třené těsto	Dortová/bábovková forma	1	☀	160-180	90 W	30-40

Koláče ve formě	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v minutách
Piškotový korpus, 2 vejce	Koláčová forma	1		150-160	-	20-25
Piškotový dort, 6 vajec**	Tmavá dortová forma	1		170-180	-	30-40
Korpus z křehkého těsta s okrajem	Tmavá dortová forma	1		170-190	-	30-40
Ovocný nebo tvarohový koláč s korupsem z křehkého těsta*	Tmavá dortová forma	1		160-170	180 W	30-40
Švýcarský koláč	Tmavá dortová forma	1		190-200	-	40-50
Bábovka	Bábovková forma	1		160-180	90 W	30-40
Ořechový koláč	Tmavá dortová forma	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, tenké těsto, málo obložena**	Kulatý plech na pizzu	1		220-240	-	15-20
Pikantní koláče	Tmavá dortová forma	1		180-200	-	50-60

* Koláč nechte cca 20 minut v pečící troubě vychladnout.

** Troubu předehřejte.

Horní/dolní ohřev = 
 3D-horký vzduch = 
 Horký vzduch = 
 Intenzivní ohřev = 

Koláč na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v minutách
Třené těsto se suchou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	2		160-180	-	25-35
Třené těsto se suchou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech + smaltovaný plech na pečení*	1 3		150-170	-	40-50
Třené těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	Univerzální vysoký plech	1		160-180	90 W	30-40
Kynuté těsto se suchou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	2		170-190	-	35-45
Kynuté těsto se suchou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech + smaltovaný plech na pečení*	1 3		160-180	-	50-60
Kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	Univerzální vysoký plech	2		170-190	-	45-55
Kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	Univerzální vysoký plech + smaltovaný plech na pečení*	1 3		160-180	-	50-60
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	2		160-180	-	25-35

Koláč na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Výkon mikrovlnného ohrevu ve W	Doba trvání v minutách
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech + smaltovaný plech na pečení*	1 3	∅	160-180	-	30-40
Křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	Univerzální vysoký plech	1	□	160-180	-	50-60
Švýcarský koláč	Univerzální vysoký plech	1	□	190-200	-	40-50
Piškotová roláda, předehřát	Univerzální vysoký plech	2	□	170-190	-	10-20
Kynutá vánočka z 500 g mouky	Univerzální vysoký plech	2	□	160-180	-	40-50
Štoly z 500 g mouky	Univerzální vysoký plech	2	□	150-170	-	60-70
Štoly z 1 kg mouky	Univerzální vysoký plech	2	∅	140-150	-	65-75
Sladký závin	Univerzální vysoký plech	1	∅	190-210	180 W	30-40
Pizza	Univerzální vysoký plech	1	□	210-230	-	25-35
Pizza	Univerzální vysoký plech + smaltovaný plech na pečení*	1 3	∅	180-200	-	40-50
Alsaský koláč, předehřát	Univerzální vysoký plech	2	□	220-240	-	15-20

* Smaltované plechy na pečení obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

Horní/dolní ohřev = 
 3D-horký vzduch = 

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
Cukroví	Univerzální vysoký plech	2		150-170	20-30
Cukroví	Univerzální vysoký plech + smaltovaný plech na pečení*	1 3		140-160	30-40
Makrónky	Univerzální vysoký plech	2		120-140	35-45
Makrónky	Univerzální vysoký plech + smaltovaný plech na pečení*	1 3		110-130	40-50
Pěnové cukroví	Univerzální vysoký plech	2		80-100	90-110
Muffiny	Plech na muffiny na roštu	2		160-180	35-45
Muffiny	Po 1 plechu na muffiny na univerzální vysoký plech + roštu	1 3		140-160	50-60
Pečivo z páleného těsta	Univerzální vysoký plech	2		200-220	30-40
Pečivo z listového těsta	Univerzální vysoký plech	2		170-190	25-35
Pečivo z listového těsta	Univerzální vysoký plech + smaltovaný plech na pečení*	1 3		170-190	30-40
Pečivo z kynutého těsta	Univerzální vysoký plech	2		200-220	20-30

* Smaltované plechy na pečení obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

Horní/dolní ohřev = 
 Horký vzduch = 

Troubu předehřejte.

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
Kynutý chléb z 1 kg mouky	Univerzální vysoký plech	2		300 + 170	10 15-25
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky	Univerzální vysoký plech	2		300 + 170	10 40-50
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	2		220-240	15-20
housky	Univerzální vysoký plech	2		200-220	20-30
Housky z kynutého těsta, sladké	Univerzální vysoký plech	2		190-210	15-25

Tipy pro pečení

Chcete pečit podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Chcete použít silikonovou, skleněnou, plastovou nebo keramickou formu na pečení.	Forma musí být odolná vůči teplotám do 250 °C. V těchto formách koláče tolik nezahnědnou. Pokud zapnete i mikrovlnný ohřev, doba trvání se oproti údajům uvedeným v tabulce zkrátí.
Jak zjistit, zda je třená bábovka již propečená.	Zhruba 10 minut před skončením předpokládané doby pečení vpichněte dřevěnou špejli do nejvyššího místa bábovky. Jestliže po vytážení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je bábovka hotová.
Koláč "spadne".	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečící trouby a prodlužte dobu pečení. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Bábovka vyběhla uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Promastěte jen dno dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Bábovka je příliš tmavá.	Zvolte nižší teplotu a pečte koláč o něco déle.

Koláč je příliš suchý.

Do hotové bábovky udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkraťte dobu pečení.

Chleba nebo koláč (např. sýrový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).

Příště použijte trochu méně tekutin a pečete je trochu déle při nižší teplotě. Koláče se šťavnatými náplněmi pečete nejdříve ode dna, pak je posypte mandlemi nebo drobenkou a přidejte náplň. Respektujte recepty a dodržujte dobu pečení.

Při vyklápění se bábovka nevyklopí.

Bábovku nechte po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout, pak se bude z formy uvolňovat snáze. Pokud by se stále ještě nechtěla uvolnit, okraje opatrnlé uvolněte nožem. Formu znova překlopte a několikrát ji překryjte studenou vlhkou utěrkou. Příště formu dobře namažte a vysypejte také strouhankou.

Změřili jste teplotu v troubě vlastním teploměrem a zjistili jste odchylku.

Výrobce měří teplotu v pečící troubě se zkušebním roštem po uplynutí stanovené doby uprostřed varného prostoru. Každý kus nádobí a část příslušenství má vliv na naměřenou hodnotu, takže při vlastním měření vždy zjistíte odchylku.

Mezi roštem a formou přeskakují jiskry.

Překontrolujte, zda je forma zvenčí čistá. Změňte polohu formy ve varném prostoru.

Jestliže to nepomůže, pečete dále bez mikrovlnného ohřevu. Doba pečení se pak prodlouží.

Pečení a grilování

Poznámky k tabulkám

Teplota a doba pečení jsou závislé na vlastnostech a množství pokrmů. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Začněte s nižší hodnotou teploty a příště nastavte, pokud je potřeba, vyšší.

Další informace najdete v části "*Tipy pro pečení a grilování*", uvedené za tabulkami.

Nádobí

Můžete používat každé nádobí, které je žáruvzdorné a vhodné pro mikrovlnný ohřev. Kovové formy na pečení jsou vhodné pouze pro pečení bez mikrovlnného ohřevu.

Nádobí se může zahřát na velmi vysokou teplotu. Při vyjmání používejte chňapky.

Horké skleněné nádoby pokládejte na suchou utěrku. Na studené nebo mokré podložce může sklo prasknout.

Pokyny pro pečení

Pro pečení masa a drůbeže používejte vysokou formu na pečení.

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

Maso: Na dno nádoby nalijte slabou vrstvu tekutiny. U dušeného hovězího přidejte o něco více tekutiny. Kusy masa v polovině doby obraťte. Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut ve vypnuté, zavřené troubě. Tak se lépe rozloží šťáva z masa.

Drůbež: Kusy masa po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby obraťte.

Grilujte vždy bez předehřívání. Dvířka pečící trouby mějte přitom zavřená.

Grilujte pokud možno kousky o stejně tloušťce. Steaky by měly být nejméně 2 až 3 cm silné. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Steaky solte teprve po grilování.

Grilované porce obracejte grilovacími kleštěmi. Když pícháte do masa vidličkou, ztrácí maso šťávu a vysušuje se.

Tmavé maso, například hovězí, zhnědne rychleji než světlé maso telecí nebo vepřové.

Grilované porce světlého masa nebo ryby jsou často na povrchu jen nahnědlé, uvnitř ale přesto uvařené a šťavnaté.

Grilovací topné těleso se automaticky vypíná a opět zapíná. Nejedná se o závadu. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.

Pro dušení ryb používejte přiklopenou nádobu.

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

Dušenou hovězí pečení obraťte po $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ doby pečení. Nakonec nechte ještě cca 10 minut odstát.

Hovězí svíčkovou a roastbeef po uplynutí poloviny doby obraťte. Nakonec nechte ještě cca 10 minut odstát.

Steaky po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby obraťte.

Pokyny pro grilování

Grilujte vždy bez předehřívání. Dvířka pečící trouby mějte přitom zavřená.

Grilujte pokud možno kousky o stejně tloušťce. Steaky by měly být nejméně 2 až 3 cm silné. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Steaky solte teprve po grilování.

Grilované porce obracejte grilovacími kleštěmi. Když pícháte do masa vidličkou, ztrácí maso šťávu a vysušuje se.

Tmavé maso, například hovězí, zhnědne rychleji než světlé maso telecí nebo vepřové.

Grilované porce světlého masa nebo ryby jsou často na povrchu jen nahnědlé, uvnitř ale přesto uvařené a šťavnaté.

Grilovací topné těleso se automaticky vypíná a opět zapíná. Nejedná se o závadu. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.

Pokyny pro dušení

Hovězí maso

Horní/dolní ohřev =
 Velkoplošný gril =

Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, Stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v minutách
Dušená hovězí pečeně, cca 1 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1 <input type="checkbox"/>	190-210	-	120-140
Dušená hovězí pečeně, cca 1,5 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1 <input type="checkbox"/>	180-200	-	140-160
Dušená hovězí pečeně, cca 2 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1 <input type="checkbox"/>	170-190	-	160-180
Hovězí svíčková, středně propečená, cca 1 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1 <input type="checkbox"/>	180-200	90 W	30-40
Hovězí svíčková, středně propečená, cca 1,5 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1 <input type="checkbox"/>	200-220	90 W	45-55
Rostbeef, středně propečený, cca 1 kg	Odklopená nádoba, rošt	1 <input type="checkbox"/>	240-260	180 W	30-40
Steaky středně propečené, silné 3 cm	Univerzální vysoký plech + rošt	1 <input type="checkbox"/> 3	3	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 5-10

Telecí maso

Telecí pečení a kolínko po uplynutí poloviny doby obraťte. Nakonec nechte ještě cca 10 minut odstát.

Horký vzduch =
 Gril s cirkulací vzduchu =

Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, Stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v minutách
Telecí pečeně, cca 1 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1		210-220	90 W
Telecí pečeně, cca 1,5 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1		200-210	90 W
Telecí pečeně, cca 2 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1		190-200	90 W
Telecí kolínko, cca 1,5 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1		190-200	-
					120-130

Vepřové maso

Libovou vepřovou pečení a pečení bez kůže po uplynutí poloviny doby obraťte. Nakonec nechte ještě cca 10 minut odstát.

Pečení s kůží položte do nádoby kůží nahoru. Kůži nařízněte. Pečení neobracejte. Nakonec nechte ještě cca 10 minut odstát.

Uzené vepřové a uzené kotlety neobracejte. Nakonec nechte ještě cca 5 minut odstát.

Krkovici po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby obraťte.

Gril s cirkulací vzduchu =

Velkoplošný gril =

Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, Stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v minutách
Pečeně bez kůže (např. krkovice), cca 750 g	Přiklopená nádoba, rošt	1		220-240	180 W
Pečeně s kůží (např. plec) cca 1,5 kg	Odklopená nádoba, rošt	1		180-200	-
Pečeně s kůží (např. plec), cca 2 kg	Odklopená nádoba, rošt	1		170-190	-
					180

Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, Stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v minutách
Vepřová panenka, cca 500 g	Přiklopená nádoba, rošt	1		210-230	90 W
Vepřová pečeně libová, cca 1 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1		210-230	90 W
Vepřová pečeně libová, cca 1,5 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1		200-220	90 W
Vepřová pečeně libová, cca 2 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1		190-210 180 W, 10 min + 90 W, 75-85 min	85-95
Uzené vepřové s kostí, cca 1 kg	Odklopená nádoba, rošt	1	-	-	360 W
Plátek z krkovice silný 2 cm	Univerzální vysoký plech + rošt	1 3		2	- 1. strana: cca 15-20 2. strana: cca 10-15

Jehněčí maso a zvěřina

Jehněčí maso a zvěřinu po uplynutí poloviny doby obraťte.

Gril s cirkulací vzduchu =
Horní/dolní ohřev =

Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, Stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v minutách
Jehněčí hřbet s kostí, cca 1 kg	Odklopená nádoba, rošt	1		190-210	- 40-50
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená cca 1,5 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1		180-200	- 90-100
Srnčí hřbet s kostí, cca 1 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1		210-220	- 40-50

Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, Stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v minutách
Srnčí kýta bez kostí, cca 1,5 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1	<input type="checkbox"/>	180-190	-
Pečeně z divočáka, cca 1,5 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1	<input type="checkbox"/>	200-220	-
Jelení pečeně, cca 1,5 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1	<input type="checkbox"/>	200-220	-
Králik, cca 1,5 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1	<input type="checkbox"/>	200-220	90 W 25-35

Ostatní

Sekanou nechte na konec ještě cca 10 minut odstát.

Párky po uplynutí $\frac{2}{3}$ obraťte.

Gril s cirkulací vzduchu =

Velkoplošný gril =

Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, Stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v minutách
Sekaná, z cca 1 kg masa	Odklopená nádoba, rošt	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190 600 W + 180 W	10 min + 40-50 min
Párky ke grilování, 4-6 kusů, à cca 150 g	Univerzální vysoký plech + rošt	1 3	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	3 -	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 5-10

Drůbež

Kuře, kuřecí prsa a mladou krůtu, které pečete vcelku, položte prsní stranou dolů. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby obraťte.

Brojlera položte prsní stranou dolů. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby obraťte a výkon mikrovlnného ohřevu nastavte na 180 W.

Půlky a části kuřete položte kůží nahoru. Neobrakte.

Kachnu a husu obraťte po $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ doby pečení.

Kachní a husí prsa položte kůží dolů. Po uplynutí poloviny doby obraťte.

Husí stehna po uplynutí poloviny doby obraťte.
Napíchněte kůži.

Krůtí roládu po uplynutí 2/3 doby obraťte.

Krůtí prsa a horní krůtí stehna položte kůží dolů.
Po uplynutí 2/3 doby obraťte.

Gril s cirkulací vzduchu = 

Velkoplošný gril = 

Horký vzduch = 

Horní/dolní ohrev = 

Příslušenství	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, Stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohrevu ve W	Doba trvání v minutách
Kuře, celé, cca 1,2 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1		230-250	360 W 25-35
Brojler, celý	Přiklopená nádoba, rošt	1		200-220	360 W 180 W 30 15-25
Půlky kuřete, po 500 g	Odklopená nádoba, rošt	1		180-200	360 W 30-35
Části kuřete, cca 800 g	Odklopená nádoba, rošt	1		190-210	360 W 30-35
Části kuřete, cca 1,5 kg	Odklopená nádoba, rošt	1		190-210	360 W 35-40
Kuřecí pršíčka cca 500 g	Odklopená nádoba, rošt	1		190-210	180 W 25-30
Kachna, celá, 1,5-1,7 kg	Univerzální vysoký plech	1		170-190	180 W 60-80
Kachní prsa, celá 2 kusy à 300-400 g	Rošt + univerzální vysoký plech*	2 1	 	3	90 W 18-22
Husa, celá, 3-3,5 kg	Univerzální vysoký plech	1		170-190	180 W 80-90
Husí prsa, 2 kusy à 500 g	Rošt + univerzální vysoký plech*	2 1		210-230	90 W 20-25

	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, Stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v minutách
Husí stehna, 4 kusy, cca 1,5 kg	Rošt + univerzální vysoký plech*	2 1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	180 W	30-40
Mladá krůta, celá, cca 3 kg	Univerzální vysoký plech	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-180	180 W	60-70
Krůtí roláda, cca 1,5 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-200	180 W	60-70
Krůtí prsa, cca 1 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1	<input type="checkbox"/>	200-210	-	80-90
Horní krůtí stehno, cca 1,3 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	360 W	45-50

* Do univerzálního vysokého plechu dejte 50 ml vody.

Ryby

Pro grilování položte celou rybu, např. pstruhu, doprostřed roštů.

Celou dušenou rybu pečte hřbetem nahoru.

Maloplošný gril =

Velkoplošný gril =

	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, Stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v minutách
Ryba celá, grilovaná, např. pstruh, cca 300 g	Univerzální vysoký plech + rošt*	1 3	<input type="checkbox"/>	2	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 8-12
Rybí podkova, grilovaná, silná 3 cm, např. losos	Univerzální vysoký plech + rošt*	1 3	<input type="checkbox"/>	3	-	1. strana: cca 10-12 2. strana: cca 8-12
Celé ryby, 2-3 kusy à 300 g, grilované	Univerzální vysoký plech + rošt*	1 3	<input type="checkbox"/>	2	-	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 10-15

Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, Stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v minutách
Celá ryba cca 1 kg, dušená	Přiklopená nádoba, rošt	1	-	600 W	10-15
Celá ryba cca 1,5 kg, dušená	Přiklopená nádoba, rošt	1	-	600 W 360 W	10-15 5-10
Celá ryba cca 2 kg, dušená	Přiklopená nádoba, rošt	1	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Rybí filé, dušené, např. mořský losos, cca 800 g	Přiklopená nádoba, rošt	1	-	600 W	9-14

* Nejprve potřete rošt olejem.

Tipy pro pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.

Jak zjistit, zda je pečeně již hotová.

Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.

Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.

Pečeně není propečená.

U malých porcí pečeně zvolte vyšší teplotu a kratší dobu pečení. U větších porcí pečeně zvolte nižší teplotu a delší dobu pečení.

Použijte teplomér na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte "zkoušku lžíčkou". Zatlačte lžíci na pečené jídlo. Pokud je pevné, je jídlo hotové. Jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.

Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.

Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutiny.

Pečení rozkrojte. Připravte si šťávu v pekáči a plátky pečeně doní vložte. Maso nyní dovařte jen působením mikrovln.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečící trouby.

Pro nákypy a gratinované pokrmy používejte velké, mělké nádobí. V úzké, vysoké nádobě potřebují pokrmy více času - na horní straně budou tmavší.

Nákyp položte v nádobě vhodné pro mikrovlnný ohřev na rošt.

Nákypy a gratinované pokrmy nechte ještě 5 minut ve vypnuté pečící troubě dojít.

Na nákypy, zapékané brambory a lasagne používejte nákypovou formu vysokou 4 až 5 cm.

Suflé dávejte do formiček na 1 porci nebo vysoké nákypové formy. Troubu předehřejte.

Zapečené toasty:

4 kusy položte vedle sebe doprostřed univerzálního vysokého plechu,

12 kusů rozložte rovnoměrně na univerzální vysoký plech.

Gril s cirkulací vzduchu = 

Horký vzduch = 

Horní/dolní ohřev = 

Maloplošný gril = 

Velkoplošný gril = 

Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, Stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v minutách
Nákyp, sladký, cca 1,5 kg	Přiklopená nádoba, rošt	1		140-160	360 W
Suflé	Odklopená nádoba, rošt	1		160-180	-
Suflé ve formičkách na 1 porci	Rošt	1		200-210	-
Těstovinový nákyp, cca 1 kg	Odklopená nádoba, rošt	1		140-160	600 W
					20-30

Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, Stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v minutách
Lasagne, cca 2 kg	Odklopená nádoba, rošt	2	<input type="checkbox"/>	180-200	600 W 20-30
Zapékání brambory ze syrových přísad, cca 1,1 kg	Odklopená nádoba, rošt	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	600 W 20-25
Zapečené toasty, 4 kusy	Univerzální vysoký plech	2	<input type="checkbox"/>	3	- 8-13
Zapečené toasty, 12 kusů	Univerzální vysoký plech	2	<input type="checkbox"/>	3	- 9-14

Hotové pokrmy

Řídte se údaji výrobce uvedenými na obale.

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro studenou pečící troubu.

Hranolky, krokety a rösti (bramborové placky) nepokládejte na sebe.

Rybí prsty, kuřecí kousky, nugety a zeleninové karbanátky po uplynutí poloviny doby obraťte.

Šlehačkový dort postavte bez příslušenství na dno pečící trouby, výška 0.

Horní/dolní ohřev =

Horký vzduch =

Gril s cirkulací vzduchu =

Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v minutách
Pizza s tenkým těstem	Univerzální vysoký plech	1	<input type="checkbox"/>	210-230	- 20-25
Pizza se silným těstem	Univerzální vysoký plech	2	<input type="checkbox"/>	200-220	90 W 15-25

Příslušenství	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Výkon mikrovlnného ohrevu ve W	Doba trvání v minutách
Minipizza	Univerzální vysoký plech	2		210-230	-
Pizza-bagetka	Univerzální vysoký plech	2		180-190	-
Hranolky	Univerzální vysoký plech	2		220-230	-
Krokety	Univerzální vysoký plech	2		200-220	-
Rösti (bramborové placky), plněné bramborové kapsy	Univerzální vysoký plech	2		200-220	-
Houska, bageta	Rošt	2		200-220	-
Preclíky, syrové polotovary	Univerzální vysoký plech*	2		190-210	-
Houska nebo bagety k rozpékání	Rošt	2		140-150	-
Rybí prsty	Univerzální vysoký plech	2		190-210	180 W
Kuřecí kousky, nugety	Univerzální vysoký plech	2		190-210	360 W
Zeleninové karbanátky	Univerzální vysoký plech	2		200-220	180 W
Závin	Univerzální vysoký plech	2		200-220	90 W
Lasagne	Rošt	2		200-210	180 W
Šlehačkový dort	-	0		30	-

* Na univerzální vysoký plech položte papír na pečení. Papír na pečení musí být vhodný pro tyto teploty.

Mírný ohřev

Mírný ohřev, označovaný také jako ohřev na nízkou teplotu, je ideální metoda tepelného zpracování všech křehkých kousků masa, které má být upečeno dorůžova nebo doměkka. Maso zůstává velmi šťavnaté a zmékne jako máslo.

Výhoda: Máte dost času na plánování menu, protože maso připravené pomocí mírného ohřevu lze bez problémů udržovat teplé.

Nastavení mírného ohřevu

Používejte mělké nádoby, např. porcelánový servírovací podnos nebo skleněný pekáč s pokličkou.

Přiklopenou nádobu položte vždy na rošt do výšky 1.

1. Zvolte mírný ohřev a nastavte teplotu v rozmezí od 70 do 100 °C. Varný prostor předehřejte a současně ohřejte i nádobu.
2. Na páni rozpalte kousek tuku. Maso prudce opeče ze všech stran, i na koncích, a ihned ho vložte do předehřáté nádoby.
3. Nádobu vložte do varného prostoru a znova spusťte ohřev.

Upozornění:

- Používejte pouze čerstvé, kvalitní maso. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk zanechává při mírném ohřevu silnou příchuť.
- K mírnému ohřevu se hodí všechny jemné kusy hovězího, drůbež, vepřového, telecího a jehněčího masa. Doba předpečení a dopékání závisí na velikosti připravovaného kusu masa.
- Maso opeče při vysoké teplotě dostatečně dlouho ze všech stran, i na okrajích.

- Pomocí pečící sondy zkontrolujte, zda je maso hotové. Teplota středu masa 60 °C by se měla udržovat minimálně 30 minut.
- Maso můžete připravovat pomocí mírného ohřevu také v nepřiklopené nádobě. Doba vaření se prodlužuje.
- Ani větší kusy masa nemusíte obracet.
- Maso je možné po mírném ohřevu ihned nakrájet. Nepotřebuje dojít.
- Díky této zvláštní metodě tepelné úpravy je maso uvnitř vždy růžové. To však v žádném případě neznamená, že by bylo syrové nebo nedopečené.

Mírný ohřev

Používejte nádobu s vhodnou pokličkou, např. skleněný pekáč. Pekáč postavte na rošt.

Mírný ohřev = 

	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba trvání v minutách
Drůbež				
krůtí prsa	1		80	240-270
kachní prsa bez kůže	1		80	110-140
Hovězí maso				
hovězí pečeně (např. špička)	1		80	270-300
hovězí svíčková	1		80	150-180
roastbeef	1		80	180-220
hovězí steaky, silné 3 cm	1		80	70-100
Telecí maso				
telecí pečeně (např. vrchní šál)	1		80	180-220
telecí plátky	1		80	80-100
Vepřové maso				
vepřová pečeně (např. panenka)	1		80	180-210
vepřová panenka	1		80	140-170
Jehněčí maso				
jehněčí panenka	1		80	40-70

Tipy pro mírný ohřev

Maso připravované pomocí mírného ohřevu není tak horké jako maso pečené běžným způsobem.	Aby upečené maso tak rychle nevystydlo, předeň ohřejte talíře a servírujte s horkou omáčkou.
Pokud chcete maso připravené pomocí mírného ohřevu udržovat teplé.	Po skončení mírného ohřevu snižte teplotu na 70 °C. Malé kousky masa je možné přihřívat a udržovat tak teplé až 45 minut, velké porce až dvě hodiny.

Zkušební pokrmy

Kvalita a funkce spotřebičů s mikrovlnným ohřevem jsou přezkušovány zkušebními ústavy na základě těchto pokrmů.

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

Rozmrazování v mikrovlnné troubě

Pokrm	Výkon mikrovlnného ohřevu W, Doba trvání v minutách	Upozornění
Maso	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Formu z pyrexu o Ø 22 cm postavte na rošt do výšky 1. Přibližně po 10 minutách rozmrazené maso vyjměte.

Vaření v mikrovlnné troubě

Pokrm	Výkon mikrovlnného ohřevu W, Doba trvání v minutách	Poznámky
Vaječné mléko	360 W, 10 min + 180 W, 20-25 min	Formu z pyrexu postavte na rošt do výšky 1.
Piškot	600 W, 8-10 min	Formu z pyrexu o Ø 22 cm postavte na rošt do výšky 1.
Sekaná	600 W, 20-25 min	Formu z pyrexu postavte na rošt do výšky 1.

Vaření kombinované s mikrovlnným ohřevem

Gril s cirkulací vzduchu = 
 Horní/dolní ohřev = 

Pokrm	Výkon mikrovlnného ohřevu W, doba trvání v minutách	Druh ohřevu	Teplota °C	Poznámky
Zapékání brambory	600 W, 20-25 min		170-190	Formu z pyrexu o Ø 22 cm postavte na rošt do výšky 1.
Koláč	180 W, 15-20 min		180-200	Formu z pyrexu o Ø 22 cm postavte na rošt do výšky 1.
Kuře*	360 W, 30-35 min		200-220	Po 15 minutách otočit.

* Rošt zasuňte do výšky 2 a univerzální vysoký plech do výšky 1.

Pečení

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro studenou pečící troubu.

Zakrytý jablečný koláč:

Tmavé dortové formy postavte úhlopříčně vedle sebe.

Horní/dolní ohřev = 

Horký vzduch = 

3D-horký vzduch = 

Intenzivní ohřev = 

	Nádobí a pokyny	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba pečení v minutách
Stříkané pečivo	Univerzální vysoký plech	2		160-180	20-30
	Univerzální vysoký plech	2		150-170	20-30
Koláčky	Univerzální vysoký plech* + smaltovaný plech na pečení**	1 3		140-150	30-40
	Univerzální vysoký plech	2		160-180	25-35
Koláčky	Univerzální vysoký plech	2		140-160	25-35
	Univerzální vysoký plech* + smaltovaný plech na pečení**	1 3		150-170	35-45
Vodový piškot	Dortová forma na roště	1		160-170	30-40

Nádobí a pokyny	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba pečení v minutách
Kynuté koláče na plechu	Univerzální vysoký plech	2	<input type="checkbox"/>	170-190
	Univerzální vysoký plech* + smaltovaný plech na pečení**	1 3	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180
Zakrytý jablečný koláč	Rošt + 2 dortové formy Ø 20 cm	2	<input type="checkbox"/>	170-190
				70-90

* Při pečení na dvou úrovních zasuňte vždy univerzální vysoký plech nad smaltovaný plech na pečení.

** Smaltované plechy na pečení obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně

Grilování

Velkoplošný gril =

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v minutách
Opečené toasty*	Rošt	3	<input type="checkbox"/>	3	1-2
Hovězí karbanátky 12 kusů**	Rošt a univerzální pánev	3 1	<input type="checkbox"/>	3	30

* Nechte 5 minut předehřát.

** Po uplynutí poloviny doby obraťte.

Akrylamid v potravinách

Jakých pokrmů se to týká?

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty, jako např. smažených brambůrků, pomfritů, toastů, housek, chleba, jemného pečiva (sušenky, perník, marcipán).

Tipy k přípravě pokrmů s co nejnižším obsahem akrylamidů

Všeobecně

Používejte co nejkratší doby pečení.
Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava.
Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.

Pečení

Horní/dolní ohřev max. 200 °C, 3D-horký vzduch nebo horký vzduch max. 180 °C.

Placičky

Horní/dolní ohřev max. 190 °C, 3D-horký vzduch nebo horký vzduch max. 170 °C.

Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.

Pomfrity z pečící trouby

Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby pomfrity nebyly vysušené.

Poznámky

Poznámky

Poznámky

Poznámky